15.12.2023

CORRIERE DELLA SERA

VENERDÌ

#59

ANNO 6 - N. 11

COOK

Speciale Natale

TIM BOUCKLEY

per il ***Corriere della Sera***

Illustratore e, in passato, anche software designer, vive in Inghilterra. Lavora per diverse testate, tra cui *The Guardian*. Il suo lavoro è stato premiato anche dai World Illustration Awards

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

LE PROSSIME USCITE

25 GENNAIO

22 FEBBRAIO
21 MARZO

DICEMBRE

EDITORIALE

PER NATALE COOK RADDOPPIA

di
Angela Frenda

Non avremmo mai pensato di farlo. E invece, eccoci qui, con un numero doppio di *Cook*. Non ci bastava una sola copia per contenere tutto, e così abbiamo dovuto raddoppiare. Ne siamo felici, ovviamente. E tutto questo lo dobbiamo a voi, all'amore con il quale ci seguite da oltre cinque anni. E alle aziende, lasciatemelo scrivere, che ci accompagnano con fiducia e crescendo con noi. I nostri sforzi, ogni volta, sono volti a far crescere in Italia un nuovo modo di comunicare il vino e il cibo. Un modo innovativo, caldo, profondo, che mantiene sempre fermo davanti a sé l'obiettivo di perseguire bellezza e qualità. Ci riusciamo? Questo dovete dircelo voi, come sempre. Qualche precisazione invece su questo doppio numero. Come vedrete di fatto è un solo numero che comincia a pagina 1 e termina a pagina 112. Abbiamo realizzato solo due copertine (e chi più di noi può esserne felice?). Ma la scansione del giornale è la medesima. Certo, molto più ricca. Ma è o non è Natale? Attenzione poi: il giorno dell'uscita le due copie sono gratuite. Dal 19 dicembre invece sono a pagamento: tutte e due a 5 euro. Non possono essere vendute in alcun modo separatamente, anche perché vi ritrovereste con metà giornale e dunque metà contenuti. Ricordatevi queste istruzioni e se riscontrate problemi scriveteci, o sui social o alla nostra casella di posta. Quando agli argomenti di questo super numero, beh, che posso dirvi? Due grandi icone, libri bellissimi, due menu che fanno sognare in ogni scatto. Oltre 25 ricette da realizzare, o almeno da ritagliare per poter provare magari in futuro. E poi gli speciali... Quello sui lievitati ci ha divertito tutti molto: assaggiare 21 dolci di Natale, tra i migliori sul mercato artigianale, degustarli e dare loro i voti è stata una esperienza unica. Così come quella sulle bollicine. Insomma, abbiamo fatto i compiti al posto vostro. E poi siamo proprio felici di aver creato questa volta uno speciale regali abbastanza unico: oltre 100 idee selezionate con cura e destinate agli amanti della cucina. Ma non solo, ai *food lovers* in senso ampio: dal tech al design, dal cibo alle bevande, dall'oggettistica all'arte, dai gioielli a alle stoviglie. Tutto, ma proprio tutto quello che può essere regalato per Natale ai nostri *Cookers*. Insomma, come avrete capito questo è un vero e proprio doppio numero da collezione. Non vi resta che correre in edicola e acquistarlo. Mentre noi vi auguriamo davvero un Natale meraviglioso, con tavole cariche di sogni, idee, felicità e cibo buono. Ci rivediamo nel 2024!

IL SOMMARIO

LE RICETTE

I PERSONAGGI

1

Nel 1926 Teresa Mazzi e Antonio Santini, nonni paterni dell'attuale titolare Antonio Santini, aprono a Runate, frazione di Canneto sull'Oglio (Mantova) «Vino e Pesce», il ristorante che poi diventerà «Dal Pescatore». Negli anni Settanta Antonio Santini e la moglie Nadia, poco più che ventenni, prendono in gestione il locale e lo trasformano

2

Con Antonio e Nadia Santini «Dal Pescatore» entra nella storia della ristorazione italiana: nel 1982 ottengono la prima stella Michelin, nel 1988 la seconda e nel 1996 la terza. Grazie a questo riconoscimento, Nadia Santini diviene la prima donna in Italia con tre stelle Michelin. Non solo: «Dal Pescatore» è anche il ristorante tristellato più longevo del Paese

3

Quest'anno, grazie all'apertura di Cascina Runate, l'azienda agricola che si trova a pochi passi dal ristorante, «Dal Pescatore» ha ottenuto anche la stella verde per la sostenibilità. Gestita dai figli Giovanni (chef assieme alla madre) e Alberto (che si occupa della sala, delle prenotazioni e della cantina), la struttura fornisce alla cucina carne, uova e ortaggi

FAMIGLIA SANTINI

«Non serve voler essere Dio, il culto della performance è autodistruttivo. Per noi il ristorante è un luogo di felicità». Nel tristellato più longevo d'Italia (dal 1996) il passaggio generazionale tra Antonio e Nadia e i figli Giovanni e Alberto è compiuto Oggi, dall'idea dei due fratelli di creare l'azienda agricola Cascina Runate, la stella verde. «La campagna è la nostra salvezza. Facciamo una cucina romantica»

A sinistra, la brigata del ristorante «Dal Pescatore» nell'orto; sopra, le arnie che ospitano le famiglie di api e a destra lo chef Giovanni Santini che porta un cesto di verdure; a lato a destra Lorenzo della brigata di sala prepara la tavola per il servizio; affianco la focaccia con miele e timo che viene offerta agli ospiti Sotto, Giovanni Santini con una delle galline di Cascina Runate e, di fianco, una delle scottone dell'azienda

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Stefania Giorgi, producer Giulia Arnaldi

Sono quasi tre anni che proviamo a raccontare questa storia. Era la primavera del 2021 quando Antonio Santini, in una delle sue consuete telefonate, menzionava «un'azienda agricola» collegata al ristorante. Bello, parliamone! «No», ha frenato lui. «Non siamo ancora pronti». Aveva ragione. Cascina Runate ha impiegato del tempo a dare i suoi frutti, bisognava aspettare. «Questo ce lo ha insegnato la campagna: davanti alla natura non puoi dire cavolate» spiega Giovanni, il figlio maggiore di Antonio e Nadia, da vent'anni in cucina assieme alla madre e da tre anche allevatore e agricoltore (felice). Adesso che il progetto ha trovato la giusta collocazione all'interno di un'insegna così importante — «Dal Pescatore» è il tristellato più longevo d'Italia: 29 edizioni della Rossa, dal 1996 a oggi — Giovanni e suo fratello Alberto, i due promotori, ne riescono a parlare con più cognizione di causa. Freschi, per altro, di un grande riconoscimento: nell'ultima edizione della Michelin hanno ottenuto la stella verde per la sostenibilità proprio grazie all'azienda agricola, «mille metri quadrati di orti e frutteti a cui si aggiungono sei famiglie di api, una ventina di alberi da frutta, otto scottone di razze e incroci diversi, 50 galline ovaiole e un bosco di oltre sei ettari, per una cucina sempre più a chilometro zero», si legge sul sito della guida. Ma la verità è che raccontare com'è nata questa cascina di fronte al «Pescatore» — siamo nella frazione di Runate, 32 abitanti di cui sette con cognome Santini, comune di Canneto sull'Oglio (Mantova) — significa raccontare il passaggio di testimone tra generazioni. Tra quello che Antonio e Nadia hanno creato, trasformando a partire dagli anni Settanta la trattoria dei genitori in un tempio dell'alta cucina, e che Giovanni e Alberto porteranno avanti, con la propria visione. Significa inserirsi nelle dinamiche di un, anzi forse del, «ristorante di famiglia» italiano per antonomasia: i Santini fanno 20-25 coperti a servizio in un posto «perso nei campi», come dice Nadia. «Niente catering, niente eventi, non abbiamo altri locali. Se siamo presenti il ristorante lavora, altrimenti chiude», spiega Antonio. Infatti, da quando Giovanni sta dietro agli animali e agli orti, il giovedì c'è servizio solo a cena. Questa storia comincia sette anni fa, con un'ini-

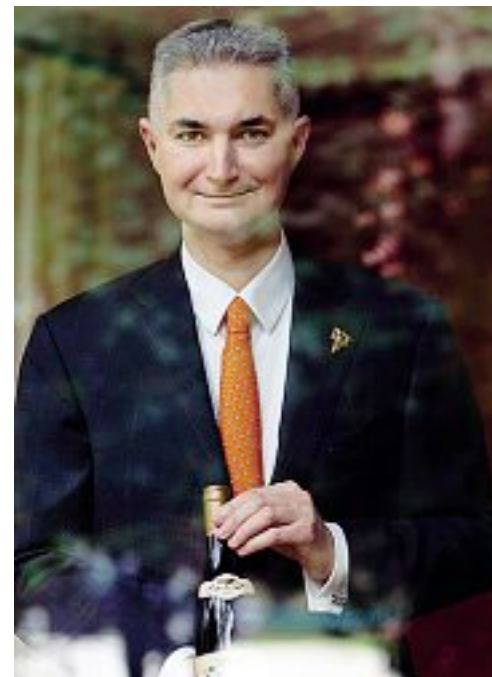
Niente catering, niente eventi né altre insegne Se siamo presenti il locale lavora, se no chiude

I PERSONAGGI

LASAGNETTE CON SCOTTONA E CIME DI RAPA

INGREDIENTI

Per la pasta: **3** tuorli d'uovo, **100 g** di farina 00. Per il ragù: un cucchiaio di sedano tritato, un cucchiaio di carote tritate, **½** cucchiaio di scalogno tritato, una foglia di alloro, **q.b.** di sale e pepe, un bicchiere di vino rosso, **400 g** di macinato di battuta di reale di manzo, **q.b.** di olio extravergine d'oliva, **100 g** di passata di pomodoro. Per guarnire: **q.b.** di petali di cipolla rossa, **q.b.** di aceto balsamico invecchiato, **q.b.** di cime di rapa, **q.b.** di succo di limone

Soffriggete in una padella con un po' d'olio extravergine d'oliva il sedano, la carota e lo scalogno tritati finemente. In un'altra pentola, rosolate e sfumate il macinato con il vino rosso. Una volta che il vino sarà evaporato del tutto, unite la carne al soffritto. Aggiungete la passata di pomodoro, la foglia d'alloro, sale e pepe a piacere. Cucinate a fuoco basso per circa due ore e mezza. Per le lasagne, impastate le uova e la farina fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendete la pasta con un mattarello fino a uno spessore di 0,5 mm e tagliatela in piccoli rettangoli di circa 10 cm di lunghezza e 4/5 cm di altezza. Cucinate i rettangoli in abbondante acqua bollente salata per tre minuti, poi passateli in padella con un filo d'olio. Farcite un rettangolo con un cucchiaio di ragù, poi sovrapponete un altro rettangolo e sigillate la pasta. Ripetete l'operazione fino a che non avrete terminato i rettangoli. Sbollentate le cime di rapa e spadellatele con aceto balsamico e olio. Tagliate la cipolla in petali molto sottili e sbollentatela in acqua acidulata (vale a dire acqua con succo di limone). Impiattate la lasagnetta, poi disponete sopra le cime di rapa all'aceto balsamico e i petali di cipolla rossa.

ziativa del fratello minore, Alberto: «I terreni di Cascina Runate li ho comprati io, a titolo personale, nel 2016: è venuto a cercarmi chi li vendeva, i miei genitori erano perplessi, "che c'entriamo noi con un'azienda agricola", ma io ho proceduto, certo che qualcosa ne avremmo fatto», racconta. Classe 1983, laurea in Economia a Parma e diploma da sommelier, oggi è il responsabile della sala, della cantina, delle prenotazioni, della ricerca di nuovi prodotti e della gestione economica del «Pescatore». Poi è arrivato il lockdown, e la terra ha preso improvvisamente un altro significato: «Stavamo vivendo tutti un momento drammatico, si accendeva la tv e non si capiva cosa ne sarebbe stato del mondo. Ma io ricordo che uscivo, rigovernavo il giardino e non avvertivo più quella drammaticità. La natura comunicava tutt'altro: ho capito in quei momenti che dovevo procedere nel senso della terra, offrire a me stesso un'idea reale, concreta e profonda di campagna». A parlare ora è Giovanni, classe 1976, laureato in Scienze e tecnologie alimentari a Piacenza, responsabile in cucina dei primi e dei dolci mentre la madre Nadia si occupa degli antipasti e dei secondi. Oltre al ruolo di chef, è lui a gestire Cascina Runate: «L'azienda agricola fornisce al ristorante la carne delle scottone, il miele, le verdure, le uova, le galline. Tutto a coltivazione biologica. Si basa su un concetto rigenerativo, cioè si sostiene da sola: gli animali ci danno il letame per concimare, il fieno è prodotto da noi, integriamo solo alcuni cereali per l'alimentazione delle mucche. Quando abbiamo deciso di avviarla — racconta — con mia moglie Valentina siamo tornati all'università, dai nostri ex professori. Ci hanno guidati nelle scelte più importanti, quei bivi sui quali non potevamo sbagliare: quali razze bovine scegliere, visto che la nostra intenzione era ripristinare l'allevamento al pascolo completamente sparito da queste zone, e con quali essenze seminare i prati stabili. Ho sempre avuto in testa una realtà agile, piccola, pensata per le dimensioni del ristorante. Poco tecnologica, svincolata dall'utilizzo dell'energia, legata al ciclo della luce e dell'ombra. E soprattutto che lasciasse dietro di sé poche tracce: la sostenibilità significa questo, non impattare. Se domani l'azienda agricola dovesse chiudere, in una settimana si potrebbe ripristinare ciò che c'era prima». Questo progetto per Giovanni è stato uno spartiacque: «Ci ho trovato il senso della mia vita. La natura, gli animali, ti costringono a farti domande, a scavare dentro te stesso. Sono uno specchio di chi sei, non li puoi prendere in giro: se semini, raccogli. Se sei competente, li puoi guidare. Il rischio è che più uno sta in una dimensione agricola, meno riesce a sentire certi discorsi, a seguire quello che succede all'interno della società». E qui il ragionamento si amplia: «Io so perfettamente come può essere l'esistenza delle persone che fanno il mio mestiere. La pressione, la tensione,

INGREDIENTI

Una baffa alta 2 cm di orata, **2** carciofi, **2** foglie di verza, **4** pomodorini datterini, **1** cavolfiore, **1** zucchina, **1** cavolo cappuccio, **200 g** di fagioli cannellini, **1** costa di sedano, **1** cipollotto, **1** bicchiere di brodo, sale, zucchero, olio, succo di lime, origano, aceto balsamico

Cospargete l'orata di sale e zucchero e lasciate marinare in frigo per 36 ore. Tagliatela in strisce sottili e condite con olio e lime. Tagliate i pomodorini in quattro e conditeli con olio, sale, zucchero e origano. Infornateli in forno ventilato a 130°C per circa un'ora. Sbollentate i carciofi, le verze e il cavolfiore. Rosolate le verze in padella. Tagliate i carciofi in quattro parti e arrostiteli. Tagliate in fettine sottili la zucchina e il cavolo cappuccio. Lasciate in ammollo i fagioli per una notte, poi cucinateli a fuoco medio per circa 2 ore con un soffritto di sedano e cipollotto, con il brodo e mezzo bicchiere d'acqua. Frullate. Adagiate la verdura alternata all'orata, sopra disponete la zucchina e il cavolo cappuccio, un filo d'olio e qualche goccia di aceto balsamico. Servite con la salsa calda di cannellini

l'ego. Ma dal mio punto di vista non siamo né in guerra né al militare, siamo in cucina. Io non voglio nemmeno che mi chiamino chef, Giovanni va benissimo. Penso che l'assolutismo della performance sia un concetto autodistruttivo, va spiegato ai ragazzi che vogliono fare questo lavoro. Non tutti i giorni si crea il piatto che rende immortali, così come è pericoloso pensare di doversi reinventare ogni mattina per essere all'altezza del giorno precedente. La battaglia dell'invincibilità, dal mio punto di vista, non va combattuta. Questa è la mia visione personale: io faccio del mio meglio, ma quello che mi interessa è essere una persona felice. E quindi fare bene il mio lavoro, essere un bravo marito, un bravo padre per mio figlio Lorenzo. Dimostrare di essere Dio non mi interessa, così come a mamma e a papà non è mai interessato indossare la corona di Re e Regina. A noi è sempre interessato aprire le porte del ristorante e far star bene le persone. Ma, di nuovo, credo che c'entri la campagna: questo per noi non è un lavoro, è la nostra vita, la nostra giornata, il nostro cammino. La campagna mette distanza da chi ti tirerebbe per la giacchetta e ti indurrebbe alla moltiplicazione». Nadia, che ama gli aneddoti, torna agli esordi della carriera del figlio: «Giovanni a 16 anni lavorava in sala. Stanco di sentirsi chiedere dai clienti "come mai questo è un piatto della tradizione" è venuto in cucina per vederlo con i suoi occhi». Già fin da bambino pescava

Nella pagina di sinistra, in alto, due componenti dello staff di sala preparano un tavolo del ristorante per il servizio. Sotto, da sinistra, una delle cuoche della brigata di cucina al lavoro; il titolare Antonio Santini e suo figlio minore Alberto, responsabile di sala
Nella pagina di destra, l'esterno del locale

i lucci con il nonno Giovanni, il famoso «Pescatore» che ha dato il nome al ristorante, nato nel 1926 come «Vino e pesce», e osservava nonna Bruna chiudere i tortelli. «Da lei ho imparato il lavoro manuale, a sentire la pasta con le mani. Infatti al ristorante la faccio solo io, perché so gestire tutte le variabili: non mi va di mettere questa responsabilità sulle spalle di ragazzi giovani che devono ancora crescere. Da mia mamma ho imparato l'equilibrio e l'eleganza del gusto». Nadia la chiama «staffetta»: «Ci passiamo il sapere. Giovanni e Alberto si sono innamorati di questo mestiere vedendo me e Antonio lavorare. E ora sono anni luce avanti a noi». Giovanni ha lavorato sul bilanciamento dei piatti, sull'attualizzazione dei sapori: «I tortelli alla zucca di mia nonna, trent'anni fa, erano un'esplosione di gusto, potevano buttare giù un portone, perché venivano da una generazione barocca in termini di palato. Mentre questa è un epoca in cui si entra nel piatto per gradi: si sale, si arriva al climax e si riscende, percependo tutti gli ingredienti», spiega. Ma il cibo deve essere sempre riconoscibile: «Non sono un fan della tecnica: gli strumenti in cucina ci aiutano, ma non posso sentirmi dipendente da loro. E ora che abbiamo ingredienti prodotti da noi, come la carne bovina, mi sento ancora più responsabile: non posso fare giochetti con il sacrificio di quell'animale, trasformarlo in qualcosa che non è. Ne ho un grande rispetto». Nadia spiega così la cucina sua e di Giovanni: «Viene da noi chi vuole trovare il romanticismo, chi cerca l'avanguardia o l'illuminismo va altrove. E va bene così: io nella cucina ritrovo tutte le correnti letterarie». Dal punto di vista della sala, Alberto è dai primi anni Duemila che apporta innovazioni al ristorante, e dal 2009 che ci lavora a tempo pieno: «Sin dall'università mi sono abituato ad applicare subito quello che imparavo. Ho aperto le prime prenotazioni online nel 2004. All'inizio ne arrivava una al giorno, oggi sono la quasi totalità. Ma comunque telefoniamo a tutti gli ospiti, anche dall'altra parte del mondo: il contatto umano resta fondamentale. Sempre in quel periodo ho creato il sistema degli inviti regalo, che funziona benissimo tutt'oggi». Alberto ha visto il mondo, tra i viaggi per cantine, a caccia di nuovi produttori interessanti, e quelli per seguire i congressi di Relais&Chateaux. E da ogni esperienza si è portato a casa qualche idea: «L'abbinamento dei calici di vino al menu, per esempio, prima di me non esisteva. Papà non era d'accordo: si bevevano le bottiglie o le mezze bottiglie. Oggi la proposta di *pairing* cambia ogni mese, anche perché la mia cantina rispetto a quella di papà è più dinamica e internazionale, e piace molto. Anche il secondo menu degustazione, quello lungo da dieci piatti (290 euro vino escluso, mentre quello da sette portate costa 210, *ndr*), l'ho proposto io. La prima sera che ce l'avevamo l'ha ordinato un intero tavolo. Io lo chiamo metodo scientifico: ho un'idea, la metto a punto, la avvio, se il pubblico risponde resta, altrimenti la eliminiamo». Anche sul rapporto con il personale c'è stata un'evoluzione, segno dei tempi: «Sono cresciuto al ristorante — continua Alberto — e da piccolo vedevo certe dinamiche all'interno dello staff. Poi ho cominciato ad analizzarle: io appartengo alla prima generazione che non ha fatto il servizio militare, e questo è essenziale. Se lavori con qualcuno che ha fatto il servizio militare è facile che ti porti le logiche del nonnismo, che dica "sono arrivato prima". Succedeva che quando arrivava la persona giovane dovesse fare le cose più noiose e magari aspettare mesi per servire a tavola. Adesso non funziona così: con le persone ci parliamo, cerchiamo di capire le loro inclinazioni. Io do a tutti i dipendenti una formazione di base e il mio compito è capire insieme a loro dove possono eccellere. Non posso accettare che qualcuno se ne vada da qui perché non si trova bene con me, con noi. Penso che si possa sempre parlare, confrontarsi». Un altro aspetto importante oggi è la gratificazione: «Le persone devono essere retribuite bene. E premiate: dopo la presentazione della Michelin di quest'anno abbiamo deciso di dare un premio di circa 400 euro a tutta la brigata (sei persone in sala, otto in cucina, *ndr*) per il grande lavoro svolto». I ragazzi del team vengono da tutta Italia, alcuni sono alloggiati in appositi appartamenti. «Non è vero che i giovani non hanno voglia di lavorare: sono entusiasti e preparati, davvero pochissime volte mi è capitato di incontrare qualcuno che si è comportato male, ma

MERINGA CON PISTACCHIO E ZABAIONE

INGREDIENTI

Per la mousse: **250 g** di panna fresca, **25 g** di zucchero semolato, **40 g** di pasta di pistacchio di Bronte. Per la meringa: **30 g** di albume, **60 g** di zucchero a velo Per lo zabaione: **8** tuorli, **80 g** di zucchero semolato, **3** cucchiai di vino bianco, **3** cucchiai di Marsala Per decorare: scaglie di mandorle tostate, crema al gianduia

Per preparare la mousse, lavorate la panna con lo zucchero semolato fino a che non diventa semi montata. A questo punto, aggiungete la pasta di pistacchio amalgamandola con un movimento dall'alto verso il basso, per non smontare il composto. Passate poi alle meringhe: amalgamate lo zucchero a velo e l'albume e scaldate il composto a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 30 gradi. Poi, montatelo in una planetaria fino a raggiungere una consistenza compatta. Quando avrete raggiunto la consistenza corretta, versate il composto in una sac à poche e formate delle piccole meringhe del diametro di circa un centimetro. Infornatele in un forno preriscaldato a 100°C e cucinate per 2 ore e mezza. Ora preparate lo zabaione. In una planetaria montate i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete il vino bianco e il Marsala. Amalgamate. Cucinate la crema a bagnomaria fino al raggiungimento di una consistenza spumosa. Infine, setacciatela per eliminare eventuali grumi. Disponete la mousse al pistacchio al centro del piatto e adagiateci sopra sei meringhe. Sopra spolverate delle mandorle tostate e decorate con dei ghirigori di crema di gianduia. Servite lo zabaione al Marsala in una ciotolina a parte, oppure versatelo direttamente nel piatto, di fianco alla mousse

Sopra, la famiglia Santini. Da sinistra: Antonio, Alberto, Nadia e Giovanni A destra, uno dei salottini del ristorante

perché non era proprio il suo mestiere». Il pilastro di Alberto, imparato dai genitori e condiviso anche con il fratello, è che il ristorante sia «un luogo di libertà e di felicità». Sia per chi ci lavora che per i clienti. Quindi in sala non si comincia mai con un «no»: «Qualsiasi cosa chieda l'ospite, gli si va incontro. Modifiche ai menu degustazione, menu diversi per il tavolo, un cliente che sceglie il menu e uno la carta... Non c'è problema: questo è il concetto di servizio». «Una signora australiana poco tempo fa ci ha presentato una lista di 15 intolleranze a causa di alcune terapie a cui si stava sottoponendo: l'abbiamo servita lo stesso. È voluta venire in cucina a ringraziarci», racconta Nadia. È questo l'umanesimo di cui lei ama parlare: «Trovare sempre il modo di innescare quel click che trasforma la cucina in un linguaggio d'amore universale». Si commuove. «Da mamma — dice — sono felice: vedo i ragazzi solidi e sicuri al loro posto. Anche se il passaggio generazionale è difficilissimo, perché la tradizione è l'insieme di conoscenze che meritano il passaggio tra generazioni, e ciò che merita lo decidiamo noi con il nostro esempio. Ma sarà valido per le persone verso cui indirizziamo le nostre consegne? Questo è il gap», riflette Nadia. A sentir parlare i suoi figli, non c'è nessun gap, piuttosto molta continuità. «Li ammiro, devono dimostrare il doppio partendo da uno standard così», dice Antonio. Ma loro non si sentono «figli di»: «Agli occhi esterni lo saremo sempre — spiega Giovanni —. Ma si può andare oltre al concetto di "io" e inserirsi in quello di "noi". Io non devo dimostrare niente a nessuno, se non a me stesso che faccio del mio meglio. La mia grande tranquillità psicologica mi viene dal dubbio costante. E dal fatto che vent'anni fa ho scelto di studiare: avrei potuto chiedere ai miei di alzare il telefono per uno stage da uno dei loro grandi colleghi, magari sarei tornato a casa con più tecnica, ma così non avrei mai saputo se avrei potuto contare su me stesso in una cosa diversa. L'università mi ha confermato di sì». Alberto: «Noi siamo cresciuti in questo standard, ci siamo abituati. Certo, se mio papà nei primi tempi faceva un errore magari gli veniva perdonato, a me no. Ma non vivo nel terrore: tutto sta nel lavorare bene ogni giorno, nel sapersi prendere il proprio spazio, guadagnandoselo passo dopo passo. Io oggi mi sento saldo al timone». Legalmente, l'amministratore delegato è Antonio, con i familiari come soci: «Ma, appunto, ho delegato tutto ai ragazzi — sorride lui —. Il passaggio generazionale è ampiamente avvenuto: io e Nadia continuiamo a esserci perché questo mestiere è il più bello del mondo». E dunque, qual è il presente (e il futuro) del «Pescatore»? A giudicare da come si viene accolti e da come si mangia, fulgido. Mancavamo da quattro anni e dopo il Covid non solo il ristorante è stato cambiato — colori più accesi ai muri, quadri di artisti contemporanei, luci nuove, poltrone su misura —, ma anche la cucina beneficia di una rinnovata freschezza. L'iconica «Terrina di astice con caviale» sembra un altro piatto, delizioso e contemporaneo. La pasta fresca è un piacere viscerale e allo stesso tempo delicato: agnoli in brodo di gallina, tortelli di zucca, triangoli ripieni al tartufo bianco... La vera sorpresa, però, è la «Lasagna con reale di scottona, cime di rapa e senape in grani»: favolosa. La carne è delle bovine di Cascina Runate: «Un animale ci basta per due mesi, perché lo usiamo tutto: dal biancostato per il brodo alle interiora per i ripieni, oltre ai tagli più nobili», spiega soddisfatto Giovanni. Anche Nadia si illumina: «È la certezza della qualità». Degli ingredienti. E dei legami di famiglia.

IL MENU DI NATALE

INSALATA DI CAVOLO RICCIO

INGREDIENTI

***600 g** di cavolo riccio, **200 g** di nocciole, **2** arance non trattate. Per il dressing: **4** cucchiai di aceto di mele, **1** pizzico di sale, **½** cucchiaino di pepe macinato, **½** cucchiaino di miele, **100 ml** di olio (circa 10 cucchiai)*

Quale motivo si cela dietro a un pasto che parte con un piatto a base di verdura cruda? Iniziamo col dire che in Danimarca le insalate sono un punto fermo della gastronomia. Sono diffusissime, specialmente quelle a base di cavolo: le combinazioni sono molteplici e strizzano l'occhio a preparazioni non troppo complicate. Aprire il pasto, e anche lo stomaco, con una insalata è sì una abitudine radicata ma anche una buona pratica poiché gli enzimi delle verdure favoriscono la digestione. La moda, se così possiamo definirla, del pasto apparentemente semplice e rapido è in realtà figlia di una contaminazione: non a caso in Danimarca hanno preso piede alcuni cibi e preparazioni che arrivano dalla più nordica Scandinavia e dalla Germania, come ad esempio gli hot dog. Il cavolo riccio, in particolare, è una fra le verdure di punta della cucina danese. La zuppa ottenuta da questo ortaggio, infatti, sarebbe stata alla base dell'alimentazione fino almeno al XVII secolo, e oltre. Pare che la variante riccia sia la più importante e storica, tanto da essere coltivata in tutti gli orti casalinghi. Rispetto ad altre tipologie di cavoli, quello riccio ha un sapore più deciso, ma non per questo meno sorprendente. Sono moltissime le insalate che lo includono. Peraltro, le sue proprietà depurative sono note e fa sorridere prenderle in considerazione alle porte di una cena natalizia, ma proprio in virtù di questo, se non siamo abituati a consumarlo, può diventare un ottimo alleato nella dieta quotidiana. Noi lo proponiamo crudo con nocciole tostate, scorza di agrumi e un dressing. Quindi scaldate il forno a 190°C e lasciate tostare le nocciole per 6 minuti. Trascorso il tempo trasferitele su un canovaccio, strofinatale con i lembi dello stesso ed eliminate così gran parte delle bucce. Mettetele da parte. Preparate il dressing versando l'aceto in una ciotola, aggiungete il sale e mescolate con una frusta fino a quando questo non sarà sciolto del tutto. Aggiungete anche il pepe, il miele e continuate a mescolare affinché non ci siano grumi. Infine, sempre mescolando, versate l'olio a filo e create così un'emulsione che dovrete conservare in frigo. Lavate accuratamente il cavolo ed eliminate la costa. Tagliate finemente le foglie e raccoglietele in una grande ciotola. Lavate e pelate le arance. Non esercitate troppa pressione o preleverete anche la parte bianca. Tagliate finemente le scorze e tenetele pronte per guarnire l'insalata. Componete il tutto in un ampio piatto da portata: distribuite del dressing alla base, adagiate uno strato di cavolo, uno di nocciole e altro dressing. Procedete nello stesso modo per il secondo strato. Infine guarnite con le scorze delle arance e irrorate con altro dressing. Volendo, potrete dividere le quantità e servire l'insalata in più piatti da portata di dimensioni più piccole.

6 PERSONE

15-20 MINUTI

Per tanti è il momento dell'anno più atteso, da trascorrere in famiglia o tra amici
Due fotografi creano la propria tavola seguendo un filo invisibile, che va da Cagliari a Copenaghen

testi, ricette, foto e styling di **Signe Bay** e **Francesco Pruneddu**
producer Camilla Setzu

Nella foto grande lo storico dell'arte, fotografo e food writer Francesco Pruneddu, sardo di origini, nello studio della fotografa, stylist e direttrice creativa danese Signe Bay, a Copenaghen, mentre allestiscono la loro tavola di Natale. Qui a destra, dall'alto: la preparazione del kugelhopf, alcuni cadeau e la corona natalizia

INCONTRI

SOTTO L'ALBERO

CERTE COSE LE RICONOSCI AL PRIMO SGUARDO

Chi ama il buono sa riconoscere l'eccellenza,
premia il sapere, è attento al dettaglio.
Ma soprattutto cerca con gioiosa determinazione
tutto ciò che la vita di bello sa dare.
Gli estimatori Levoni li riconosci subito.
Appena li incroci.

Levoni. La grande famiglia dei salumi italiani.

RAVIOLI CON LA MENTA

INGREDIENTI

***600 g** di semola di grano duro, **2** pizzichi di sale, **300 ml** di acqua tiepida*
*Per il ripieno: **500 g** di patate, **100 g** di pecorino stagionato, **20** foglie di menta fresca*
*Per condire: **2** noci di burro, **10** foglie di menta e **10** foglie di salvia, **10** gherigli di noci*

6 PERSONE

60 MINUTI

I ravioli di patate e menta sono da annoverare fra le eccellenze della gastronomia e sono diffusi in Sardegna in modi e forme differenti. Quelli che vi propongo hanno la forma del raviolo più classico, che in questo caso ho chiuso con un coppa pasta rotondo, e un ripieno che ricorda quelle gemme d'Ogliastra in cui dominano le patate e la menta. Il profumo del loro ripieno è un mio ricordo d'infanzia, così impresso nella memoria olfattiva che potrei quasi degustarlo con la forza del pensiero. A Tonara, nel cuore della Sardegna, la sorella di mia nonna amava arricchire il composto di patate e formaggio con una quantità di menta consistente, dal gusto deciso, inconfondibile, quasi balsamico. La versione più diffusa include la menta fresca, le patate lesse e una combinazione di due formaggi: il pecorino stagionato e il cosiddetto «casu e murgia», un formaggio salato che viene preparato secondo un antico metodo di cui i pastori sono stati eccellenti maestri. Nella mia versione ometteremo quest'ultimo formaggio poiché più complesso da reperire. Lessate le patate in abbondante acqua salata. Scolatele e lasciatele intiepidire. Pelatele e raccoglietele in una grande ciotola attraverso uno schiacciapatate. Aggiungete il pecorino e la menta tritata. Per preparare la pasta, intiepidite l'acqua, poi versate la semola sul piano da lavoro, create una fontana e aggiungete l'acqua a filo. Lavorate energicamente il composto. Lasciatelo riposare per 10 minuti. Poi, con l'aiuto di un matterello stendete piccole porzioni di impasto per dar vita alla sfoglia da farcire. Seppur otterrete delle sfoglie rotonde andrà benissimo, perché dopo aver posizionato delle noci di ripieno, potrete ripiegare la sfoglia su se stessa e dare forma ai ravioli con una rotella taglia pasta o con un coppa pasta rotondo e dentellato, come ho fatto io. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per 4–5 minuti. Tritate le noci e tenete pronte le foglie di menta e salvia. In un ampio tegame fate sciogliere il burro e aggiungetevi gli aromi. Quando il burro sarà quasi ambrato e i ravioli saranno cotti, versateli in padella, poi serviteli nei piatti e guarniteli con le foglie di menta e salvia che hanno cotto nel burro. Distribuite una leggera manciata di noci e serviteli.

Per tutti coloro che lo amano, il Natale è come il capitolo cruciale di un libro, atteso a tal punto che alcune frasi delle pagine precedenti vengono lette in modo sbrigativo, proprio come accade alle giornate vissute repentinamente per stringere fra le mani l'emozione tangibile che questa festa regala. Poco importa a quale latitudine ciò avvenga perché ogni città, paese o villaggio, in quei giorni può tramutarsi nel magico mondo del «c'era una volta...». Sono le tradizioni più antiche a ricordare la magia di questa festa, dove il cibo costituisce l'anello più forte ed è simbolo di aggregazione, convivialità e ritrovi in famiglia, fra parenti e amici. Natale è anche scoperta e può quindi essere l'occasione per conoscere nuovi sapori e usanze, proprio com'è capitato a noi, Signe e Francesco.

Dopo qualche anno in cui Instagram è stato il nostro unico canale di condivisione, abbiamo deciso di incontrarci finalmente di persona. Catania è stato il luogo prescelto perché proprio lì avevamo pianificato di tenere il nostro primo workshop di fotografia. Non conoscevamo a fondo i nostri caratteri, ma la sintonia c'era e in qualche maniera avvertivamo che la passione per il nostro lavoro avrebbe permesso che tutto filasse liscio. Così è stato, tanto che qualche mese dopo ci siamo ritrovati in Danimarca, immersi nell'atmosfera speciale di Møn, isoletta a Sud della Danimarca, per dar vita a un'altra esperienza che ricordiamo con piacere. La connessione fra i nostri Paesi d'origine era quindi stabilita e, ancora affamati di bellezza, abbiamo replicato il nostro workshop d'autunno a due passi dall'Etna, con la vivace «pescaria» di Catania a far da cornice alle nature morte fiorite, costruite in quella occasione, pronte per essere immortalate da noi e dai partecipanti.

Le nostre creatività si sono unite nuovamente per costruire un intero menu, questa volta dedicato alla festa più attesa dell'anno: il Natale. Con grande piacere abbiamo intrecciato i nostri racconti e avuto conferma che il 25 dicembre è come una ricetta che ammette sostanziali modifiche garantendo un risultato comunque gradito. Possiamo essere legati ai riti delle nostre culture, ma restare affascinati da quelle di una nazione distante: ad esempio in Danimarca l'Avvento ha in sé il potere ammaliatore dell'atmosfera nordica, la stessa che traccia indelebili ricordi nelle menti di tutti noi, forse perché molte delle fiabe che ci raccontavano o abbiamo letto sono ambientate proprio nel Nord Europa.

Come dimenticare le dimensioni oniriche evocate da Andersen? Tutti, almeno una volta, abbiamo immaginato di trovarci al cospetto della Regina delle Nevi e, perché no, magari proprio a Odense, città natale del celebre autore. Così com'è accaduto nell'ampio bacino del Mediterraneo, anche la Danimarca ha subìto l'influenza dei Paesi circostanti e il rito di Santa Lucia (Luciadag), originario della vicina Svezia, è la testimonianza che le tradizioni hanno sì radici salde, ma possono essere accolte e calzare a pennello anche in un luogo diverso. Il 13 dicembre di ogni anno l'aria che profuma di cannella è il perfetto contrappunto durante lo svolgimento dei piccoli cortei dedicati alla santa, quando gruppi di bambine sparsi nei vari quartieri incedono con le loro vesti candide

Sopra, a sinistra, Signe Bay con la sua cagnolina Irma mentre prepara l'albero di Natale

IL MENU DI NATALE

RISALAMANDE E CILIEGIE

INGREDIENTI

*1 litro di latte intero, **180 gr** di polenta, **1** baccello di vaniglia, **70 gr** di zucchero, **100 gr** di mandorle, **1** pizzico di sale, **4 dl** di panna da montare. Per la salsa: mezzo baccello di vaniglia, **65 gr** di zucchero, **1 dl** di vino di Porto, **2 dl** di succo d'arancia, **1 dl** di vino di visciole, **1 dl** di acqua, **400 gr** di ciliegie snocciolate, **1** cucchiaino di amido di mais*

6-8
PERSONE

160
MINUTI

Se in Italia il momento del dolce è dominato da pandoro, panettone e torroni, in Danimarca di certo non manca il risalamande: dolce al cucchiaio a base di riso, mandorle e panna. Il termine è la contrazione del francese *riz à l'amande*, cioè riso con mandorle. Questa bontà natalizia è servita con una salsa alle ciliegie. In assenza del frutto, che i danesi per comodità conservano nel congelatore fino al momento giusto, si possono utilizzare le amarene in barattolo, sfruttando anche lo sciroppo in cui sono immerse. Per un risalamande a regola d'arte dovrete nascondere una mandorla intera all'interno del composto e solo così il fortunato che la troverà, potrà aggiudicarsi un dolcetto di marzapane. In una pentola capiente versate il latte e il riso. Cuocete a fuoco medio fino al bollore, poi spegnete la fiamma e coprite. Incidete nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, prelevate i semi con la lama di un coltello e uniteli in una ciotola con lo zucchero, mescolate in modo che i semi siano distribuiti al meglio. Aggiungete lo zucchero al riso e cuocete, a fuoco basso, per circa 50 minuti. Sbollentate le mandorle pelate per 5 minuti, tritatele su un tagliere e poi aggiungetele al composto di riso. Trasferite il tutto in una grande ciotola, coprite con pellicola e conservate in frigo. Poi, prelevate il riso dal frigo e lasciatelo stemperare per 30 minuti. Si sarà compattato, quindi aiutatevi con un mestolo e disfatelo. Montate la panna e incorporatela al riso in tre tempi. Aggiungete anche la mandorla intera. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiate i semi e mescolateli allo zucchero. Mettete in un pentolino zucchero e vaniglia, vino di Porto, succo d'arancia, vino di visciole e acqua. Portatela a bollore per qualche minuto. Aggiungete le ciliegie nella pentola, portate a ebollizione e cuocete per 10 minuti. Sciogliete un po' di amido di mais nell'acqua fredda e versatelo un po' alla volta finché la salsa di ciliegie non si addenserà leggermente. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate che la salsa si stemperi. Anche la salsa di ciliegie può essere preparata in anticipo, quindi è sufficiente conservarla in frigo e scaldarla appena prima di servire.

6
PERSONE

180
MINUTI

ANATRA ARROSTO, PATATE DOLCI E CAVOLO ROSSO

INGREDIENTI

*Un'anatra da **3 kg**, **2** arance non trattate, **1** mazzetto di timo fresco, sale, olio d'oliva, **1** cucchiaino di pepe macinato, **1** baccello di vaniglia, **4** gambi di sedano, **4** cipolle rosse, **500 ml** di succo d'arancia. Per la salsa: il fondo di cottura filtrato, **1** cucchiaino di miele, **1** cucchiaino di amido di mais, **50 ml** di panna da montare. Per le patate: **500 g** di patate novelle, **80 g** di burro, **80 g** di zucchero, sale e pepe. Per il cavolo rosso: **500 g** di cavolo rosso tritato finemente, **1** grossa noce di burro, **50 ml** di aceto di mele, **2** foglie di alloro, **1** bastoncino di cannella, **1** cucchiaino di timo essiccato, **1** cucchiaio di miele, **2** cucchiai di confettura di ribes, sale e pepe*

Specialità danese per eccellenza, già presente, negli antichi banchetti, viene proposta in tante varianti. Quest'anno proviamo a dare un piccolo scossone alle vostre abitudini e vi riportiamo l'anatra alla maniera danese. Ricetta proposta non solo per il Natale, ma già il 10 novembre in occasione della vigilia di San Martino di Tours (Morten), vescovo cristiano del IV secolo. Questa ricetta viene accompagnata da patate dolci, dal fondo di cottura trasformato in una deliziosa salsa e dall'immancabile contorno a base di cavolo rosso. Rimuovete le frattaglie e tenetele da parte in un sacchetto. Lavate l'anatra, asciugatela, adagiatela su una grande teglia e massaggiatela con sale e pepe. Sbucciate le arance, tagliate gli spicchi in due pezzi e raccoglieteli in una ciotola con tre cucchiai d'olio e pepe nero tritato. Mescolate per bene, farcite l'anatra con l'arancia e non lesinate col timo. Tagliate i gambi di sedano in piccoli tocchetti e distribuiteli attorno all'anatra. Aggiungete anche il baccello di vaniglia diviso in due, le cipolle tagliate in quarti, il collo dell'anatra e il fegato. Irrorate il tutto con il succo d'arancia e cuocete in forno statico a 150°C per due ore. Trascorso questo tempo, lasciate riposare col forno aperto. Il succo si addenserà e con questo dovrete irrorare l'anatra per un'ultima abbondante mezz'ora di forno a 200°C. Filtrate il fondo di cottura, scaldatelo in un pentolino con miele, amido e panna. Servite la salsa a tavola. In un ampio tegame fate sciogliere lo zucchero senza mescolarlo poi, quando inizia a brunire aggiungete il burro e mescolate delicatamente. Portate il fuoco al minimo e versate le patate bollite. Quando saranno completamente velate di caramello, aggiungete sale e pepe. Utilizzate le patate per guarnire il piatto. Per il cavolo rosso, potete cucinarlo anche qualche giorno prima. Soffriggetelo nel burro, aggiungete aceto, alloro e timo. Lasciate a fuoco lento per 20 minuti, poi aggiungete miele, gelatina di ribes, sale, pepe nero e, a fuoco moderato, cucinate ancora 10 minuti.

6 PERSONE
20-30 MINUTI

CAROSELLO DI BISCOTTI SPEZIATI

INGREDIENTI

Per i vaniljekranse: ***1*** *baccello di vaniglia,* ***80 gr*** *di zucchero,* ***75 gr*** *di farina di mandorle,* ***100 gr*** *di burro a temperatura ambiente,* ***1*** *uovo,* ***100 gr*** *di farina di frumento. Per i jødekager:* ***150 gr*** *di farina di frumento,* ***70 gr*** *di zucchero,* ***1*** *pizzico di sale,* ***125 gr*** *di burro,* ***1*** *uovo. Decorazione:* ***1*** *uovo,* ***2*** *cucchiai di zucchero,* ***1*** *cucchiaio di cannella,* ***25 gr*** *di mandorle in granella. Per i pebernødder:* ***125 gr*** *di burro morbido,* ***125 gr*** *di zucchero,* ***0,50 dl*** *di panna da montare,* ***250 gr*** *di farina di frumento,* ***1*** *cucchiaino di lievito in polvere, ½ cucchiaino di zenzero in polvere, ½ cucchiaino di cannella in polvere, ½ cucchiaino di pepe nero in polvere, ½ cucchiaino di cardamomo in polvere, la scorza grattugiata di ½ arancia non trattata*

Lo abbiamo definito carosello finale, perché è così che immaginiamo questa ulteriore giostra di profumi capace di ribadire, ancora una volta, quanto la magia del Natale nordico possa imprimere un ricordo unico. Vaniljekranse, Jødekager, Pebernødder: non è uno scioglilingua, ma solo tre dei più tipici biscotti natalizi a cui nessuno rinuncia. Per i vaniljekranse, raschiate i semi di un baccello di vaniglia e uniteli allo zucchero. Create una fontana con la farina e la farina di mandorle, disponete al centro il burro a temperatura ambiente e l'uovo. Lavorate rapidamente l'impasto fino a ottenere una consistenza uniforme. Inseritelo in una sac à poche con beccuccio a stella e date forma alle ghirlande su una teglia rivestita di carta forno. Cuocetele in forno a 175°C per 8-10 minuti. Per i jødekager, mescolate la farina, lo zucchero e il sale. Stringete il burro con la farina per ottenere un composto sabbioso. Rompete l'uovo in una ciotola, sbattetelo e incorporatene metà al composto. Lavorate e compattate. Formate un filoncino di circa 6 cm di diametro, poi arrotolatelo in un foglio di carta forno e conservate in congelatore per 30 minuti. Affettate i biscotti e disponeteli su una teglia rivestita di carta forno, spennellateli col resto dell'uovo e cospargete con zucchero, cannella e mandorle. Cuocete a 180°C in forno statico 8 minuti. Per i pebernødder, lavorate il burro e lo zucchero, poi incorporare la panna da montare. Setacciate le polveri in una ciotola e incorporate la scorza d'arancia grattugiata. Aggiungete le polveri al composto di burro e panna fino a ottenere una consistenza modellabile. Date forma a dei filoncini dal diametro di 1 cm e tagliate tanti piccoli biscotti dalle stesse dimensioni. Formate delle palline e disponetele sulla teglia rivestita di carta forno. Cuocete in forno a 180°C per circa 7-10 minuti.

capeggiate da una giovane Santa Lucia, con il capo rigorosamente cinto da una corona di candele accese. Una piccola stella da seguire, proprio come fanno i re magi nelle rievocazioni delle natività in tutta Italia — che siano piccole statuine o vere e proprie recite — e che trovano squisiti esempi nei presepi viventi in cui donne, uomini, bambini e animali interpretano silenziosamente il loro ruolo, emulando le pose di quei ninnoli che conserviamo dentro scatole dal profumo di muschio e rotoli di carta stellata.

Il Natale, insomma, è la festa più famosa, ma anche quella che presenta maggiori diversità da un luogo all'altro e persino le pagine che precedono quel capitolo centrale potrebbero essere riassunte con un «Paese che vai, Natale che trovi». Il protagonista indiscusso resta ovviamente lui, Babbo Natale, *Julemanden* in danese, puntuale nella consegna dei doni nella sera del 24 dicembre, quando anche in Danimarca, così come in Italia, ci si riunisce attorno a una tavola ricca di prelibatezze. Nella nostra penisola è tradizionale il cenone, seguito dallo scarto dei regali e da momenti di puro relax quando, satolli e appagati, troviamo pace nell'abbraccio di un comodo divano. In Danimarca, invece, si accendono le candele dell'albero di Natale e si danza attorno a questo totem quasi come fosse un rito propiziatorio che ogni famiglia interpreta a modo suo. E se in Italia l'albero di Natale è accerchiato da tutti i regali, grandi e piccoli, in Danimarca accade che questi ultimi, talvolta, vengano inseriti fra i rami, come ulteriori decorazioni... da scartare.

Tornando a parlare di cibo e tradizioni emergono nuove interessanti distinzioni, poiché nelle tavole danesi e italiane danzano tipicità, ma soprattutto profumi differenti. E non c'è da stupirsi se un contorno a base di cavolo rosso accolga durante la cottura una buona dose di cannella, miele e gelatina di ribes, proprio perché alcune di queste ricette sono specchio e retaggio di antiche preparazioni, che trainano nella contemporaneità quel mordente rappresentato dagli aromi, dalle spezie e a da tutto quello che, diversamente, spersonalizzerebbe il Natale. Nella tavola che abbiamo allestito, sebbene la cornice sia quella danese, abbiamo semplicemente fatto sì che fossero i nostri gusti a costruire questo menu pensato per voi ed è per questa ragione che troverete pietanze che simboleggiano diversi Paesi.

Apre le danze un'antipasto di cavolo riccio con nocciole e agrumi, la cui freschezza è come una chiave di sol che spalanca le porte del gusto, inebria le papille gustative e lascia che i ravioli sardi ripieni di patate e menta dialoghino, rigorosamente in sardo, con il più famoso piatto del Natale danese: l'anatra arrosto accompagnata da patate dolci. Probabilmente non si capiranno mai, ognuno parla la sua lingua, ma è certo che è scattato un

La preparazione dei biscotti danesi vaniljekrasen

ANIMAETNEA
telling the soul of Etna
ANIMARDENTE
ETNA DOC
ANIMAETNEA
CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCIARO
Discover more
about Animaetnea

Qui sopra, la salsa alle ciliegie del risalamande

T

8-10 PERSONE

180 MINUTI

KUGELHOPF ALSAZIANO

INGREDIENTI

80 gr *di farina manitoba,* ***100 ml*** *di acqua tiepida,* ***7 dl*** *lievito di birra fresco,* ***1 cucchiaino*** *di miele. Per l'impasto:* ***200 gr*** *di farina manitoba,* ***2*** *uova più* ***1*** *tuorlo,* ***65 gr*** *di zucchero,* ***5 gr*** *di sale,* ***120 gr*** *di burro,* ***30 gr*** *di uvetta,* ***30 gr*** *di arancia candita a cubetti. Uno stampo a ciambella con tubo dal diametro di 25 cm di diametro, burro, circa* ***15*** *mandorle pelate*

Una corona dolce, lievitata e festosa che, secondo la tradizione, sarebbe nata nella Mitteleuropa del XVII secolo e da lì, alla stessa velocità di una notizia che fa gossip, si sarebbe diffusa nel resto del continente, includendo le modifiche conseguenti ai diversi adattamenti. La forma, lo abbiamo detto, richiama quella di una corona e, in base allo stampo — sono molto diffusi quelli in ceramica smaltata riccamente decorati —, può assumere una forma più slanciata o lievemente tarchiata. Il cuore di questo lievitato nasconde il profumo delle feste, quindi non solo quello del Natale. Infatti, in passato, veniva preparato più diffusamente per la Pasqua, per celebrare diversi avvenimenti importanti nella vita delle persone come fidanzamenti, matrimoni e nascite. Il kugelhopf, insomma, è stato per lungo tempo il jolly della pasticceria da utilizzare in occasioni speciali. Una brioche che ammette numerose varianti, tante almeno quanti sono i modi per chiamarlo: kugelhopf, kugelhupf, kouglof, gugelhupf e cuguluf. Versate dunque gli 80 gr di farina in una ciotola, sbriciolate il lievito di birra, sciogliete il miele nell'acqua tiepida e versatela sulla farina. Mescolate affinché la polvere assorba il liquido, coprite con un telo da cucina e attendete per circa 30 minuti. Nella stessa ciotola (il procedimento sarà ancora più agevole se utilizzerete una impastatrice planetaria) iniziate a versare il resto della farina e lo zucchero alternati alle uova. Lavorate il tutto finché l'impasto non sarà incordato. Aggiungete anche il sale e poi il burro, che dovrà essere morbido ma non sciolto. Dopo che sarà assorbito tutto versate anche l'uvetta, l'arancia candita e inglobate al meglio la frutta in tutto l'impasto. Prelevatelo dalla ciotola, spolverizzate leggermente il piano di lavoro con poca farina e lavorate l'impasto con le mani. Sollevate dai lati i lembi e portateli verso il centro per creare delle piccole pieghe di rinforzo. Con le dita allargate un foro al centro del panetto e dilatatelo tanto affinché possa essere posizionato all'interno dello stampo, precedentemente imburrato e decorato con una mandorla alla base, in corrispondenza di ogni scanalatura. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare fino al raddoppio, poi cuocete in forno statico a 180° per circa 30-35 minuti.

colpo di fulmine, di quelli che non conoscono limiti e vincono in nome di una combo perfetta. Evitiamo le corse, gustiamo ogni singolo sapore, continua la scoperta delle nostre diversità quando al momento del dolce bussa alla porta il paffuto kugelhopf, o gugelhupf, che ci ha raggiunto in qualità di ambasciatore di Germania, Alsazia, Austria, Slovenia e Italia, dato che è anche fra i dolci tipici di Trieste e Gorizia. Dopotutto la nostra è una tavola mista, che mira e sguazza nella più totale inclusività.

E cosa c'è di meglio di un dolce il cui impasto lievitato richiama quello del pandoro e del panettone? L'uvetta c'è, l'arancia candita anche, in barba a chi disdegna questo ripieno, evidentemente diffuso in Italia e non solo. Se questo Natale si veste di sapori nordici lo dobbiamo anche alla presenza di un altro celebre dessert, il risalamande, forse il più replicato dai danesi, squisita crema a base di riso e panna, da gustare con una composta di ciliegie, rigorosamente tiepida o calda, in base ai gusti di ogni commensale. La simpatica usanza della mandorla nascosta al suo interno trova una evidente analogia con la galette des rois. Se in Francia colui o colei che scova la *fève* viene eletto re o regina della giornata, addentare la mandorla in Danimarca significa aggiudicarsi ulteriori zuccheri, dato che spesso il premio è un dolcetto dal cuore di marzapane.

Ma siamo a Natale e anche la sovrabbondanza di dolce è più che giustificata. Potremmo, dunque, dire di aver già chiuso deliziosamente ma non può certo mancare il gran finale, giacché a questo punto la musica invade l'ambiente, i commensali creano un carosello danzante attorno all'albero e, forse, qualche impaziente già scarta il proprio regalo, non senza addentare uno dei biscotti che abbiamo inserito per suggellare questo Natale a casa di Signe: vaniljekranse, pebernødder e brunkager. Ai più risulteranno nomi impronunciabili. Quel che conta, tuttavia, è che sono semplici da preparare e perfetti per tutto il periodo perché ne avrete a sufficienza anche nei giorni successivi. Il che non guasta: non vi farete trovare impreparati dalle visite inaspettate. Prima di andare a dormire però, provate a ripassare la pronuncia. Anzi no, sarà sicuramente più semplice realizzarli.

LO SPECIALE/1

LIEVITATI

di **Redazione Cook**
foto di Gabriele Galimberti, lettering di Marco Marella, styling di Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

Dal revival del pandoro ai panettoni declinati in mille sfumature: tradizionale, farcito, salato... Abbiamo assaggiato e giudicato per voi (è un duro lavoro, ma qualcuno doveva pur farlo!) alcuni dei dolci più famosi di questo Natale 2023, fotografandoli anche in piatti speciali. Abbiamo stilato una sorta di «The List» che speriamo possa aiutarvi nella selezione. Dal sapore classico e senza tempo alle sperimentazioni che appaiono ricche e che però (grazie alla tecnologia) sono leggerissime E poi, le latte d'autore: tante, preziose, colorate, firmate. Un motivo in più per divertirvi nella scelta

1. Gucci Osteria da Massimo Bottura Per chi ama l'armonia dei contrasti, come quella tra le note profumate della crema di lamponi e il gusto ricco del cioccolato. Realizzato a mano, questo lievitato nasce dalla collaborazione tra Karime López e Takahiko Kondo, co-executive chef del ristorante «Gucci Osteria da Massimo Bottura», a Firenze, e la pluripremiata pasticceria italiana Tiri (1 kg 80 euro, *gucciosteria.com*) su piatto di Laboratorio Paravicini collezione Samarcanda

LO SPECIALE/1

2. Andrea Berton Anche quest'anno lo chef friulano una stella Michelin Andrea Berton ha realizzato il dolce milanese nella sua versione più classica, con piccole ma intense scorzette di arancia (1 kg 46 euro, *ristoranteberton.com*) su piatto Geminiano Cozzi collezione Strisce e Oro **3. Armani** Ai tre cioccolati: bianco, gianduja e fondente 55 per cento. Un trio che rende il panettone di Armani/Dolci by Guido Gobino ancor più ricco e goloso. In edizione limitata (1kg 45 euro, *armanidolci.com*) su piatto Armani/Casa collezione Louis **4. Eugenio Boer** Caramello salato e cioccolato, alveolatura perfetta e lievi note di affumicatura nel «Bu:rettone» di Eugenio Boer (1 kg 50 euro, *restaurantboer.com*) su piatto La DoubleJ fantasia Cortile **5. Calciano** Con pesca e Aglianico del Vulture, per onorare i prodotti lucani. Fragrante, il suo punto di forza è il lievito madre rinfrescato quattro volte al giorno ogni quattro ore (1 kg 40 euro, *pasticceriacalciano.com*) su piatto Villeroy&Boch collezione MetroChic **6. Ciccio Sultano** Re Moro, si chiama così l'apoteosi del panettone secondo lo chef bistellato Ciccio Sultano con glassa di cioccolato coperta di fette di limone, arancia candita e biscotti, in edizione limitata (70 euro, *cicciosultanoshop.it*) su piatto Hive by Salvatore Izzo di Weissestal

7. Dolce e Gabbana - Fiasconaro La creatività di Dolce&Gabbana e l'arte dolciaria di Fiasconaro si uniscono anche quest'anno per una nuova ricetta: l'impasto a lievitazione naturale viene arricchito dalla mela candita e dall'aroma della cannella (1 kg 49 euro, *dolcegabbana.com*) su piatto Dolce&Gabbana **8. Elisenda** La mano dei fratelli Cerea si vede nell'alveolatura impeccabile e nell'armonia dei canditi di scorze d'arancia e cedro (1 kg 29,80 esselunga.it) su piatto Ginori 1735 collezione Arcadia **9. Etro x Aimo e Nadia** Sorprende per la morbida croccantezza della pasta preparata con un mix di farine selezionate dalla Basilicata secondo la ricetta tradizionale di Aimo e Nadia (1 kg 60 euro, *etro.com*) su piatto Etro in collaborazione con Ginori 1735 collezione Boho Butterfly **10. Fornasetti by Davide Longoni** In un impasto soffice e profumato Fornasetti by Davide Longoni. Ricco di uvetta, scorze di arancia e cedro canditi, contiene anche pistilli di zafferano per un gusto non convenzionale. La confezione 100 per cento carta in edizione limitata trasforma il dolce in un pezzo da collezione (1,5 kg 120 euro, *fornasetti.com*) su piatto Astronomici di Fornasetti. **11. Iyo** Yuzu candito che impreziosisce la ricetta tradizionale di Iyo, insieme a una cura maniacale della lievitazione (1 kg 48 euro, *iyo.it*) su piatto Mario Luca Giusti collezione Lillybet

LO SPECIALE/1

12. Mandarin Oriental Solo 500 pezzi firmati da Marco Pinna, pastry chef del ristorante «Seta» e del Mandarin Oriental di Milano. L'ottima qualità si percepisce già dalla superficie che appare dorata (1 kg 65 euro, *mandarinoriental.com*) su piatto Dior Maison collezione Perles di Jean-Michel Othoniel **13. Ernst Knam** Un dolce che Gualtiero Marchesi voleva compatto, quasi da entrare in una latta di caffè. Doppi ingredienti, non soffice come un panettone, ma che si scioglie in bocca. Ernst Knam lo ha rielaborato con la sua maestria (700 gr 35 euro, *eknam.com*) su piatto Stella Bitossi Home **14. Denis Lovatel** Realizzato con acqua di fonte, come la pizza di Denis Lovatel, è in edizione limitatissima di soli 100 pezzi (1 kg 39 euro, *denispizza.it*) su coppia di piatti Rina Menardi **15. Davide Oldani** Si chiama PanD'O la versione dello chef bistellato Davide Oldani. La morbidezza prende il sopravvento, anche quando si rompe il cioccolato in superficie (1 kg 49 euro, *cucinapop@cucinapop.do*) su piatto Vito Nesta collezione Le volte celesti **16. Olivieri 1882** Il classico pandoro rivisitato al cioccolato da Olivieri 1882. La forza del cacao si sente ma non domina (1 kg 40 euro, *olivieri1882.com*) su piatto Kyma di Sambonet

LUNGO PARMA
QUOTA
16
LUNGO PARMA
BRUT
il Classico
LUNGO PARMA
LUNGO PARMA
ORO99
Extra Dry
BIANCO
Reale
LUNGO PARMA
www.lungoparma.eu

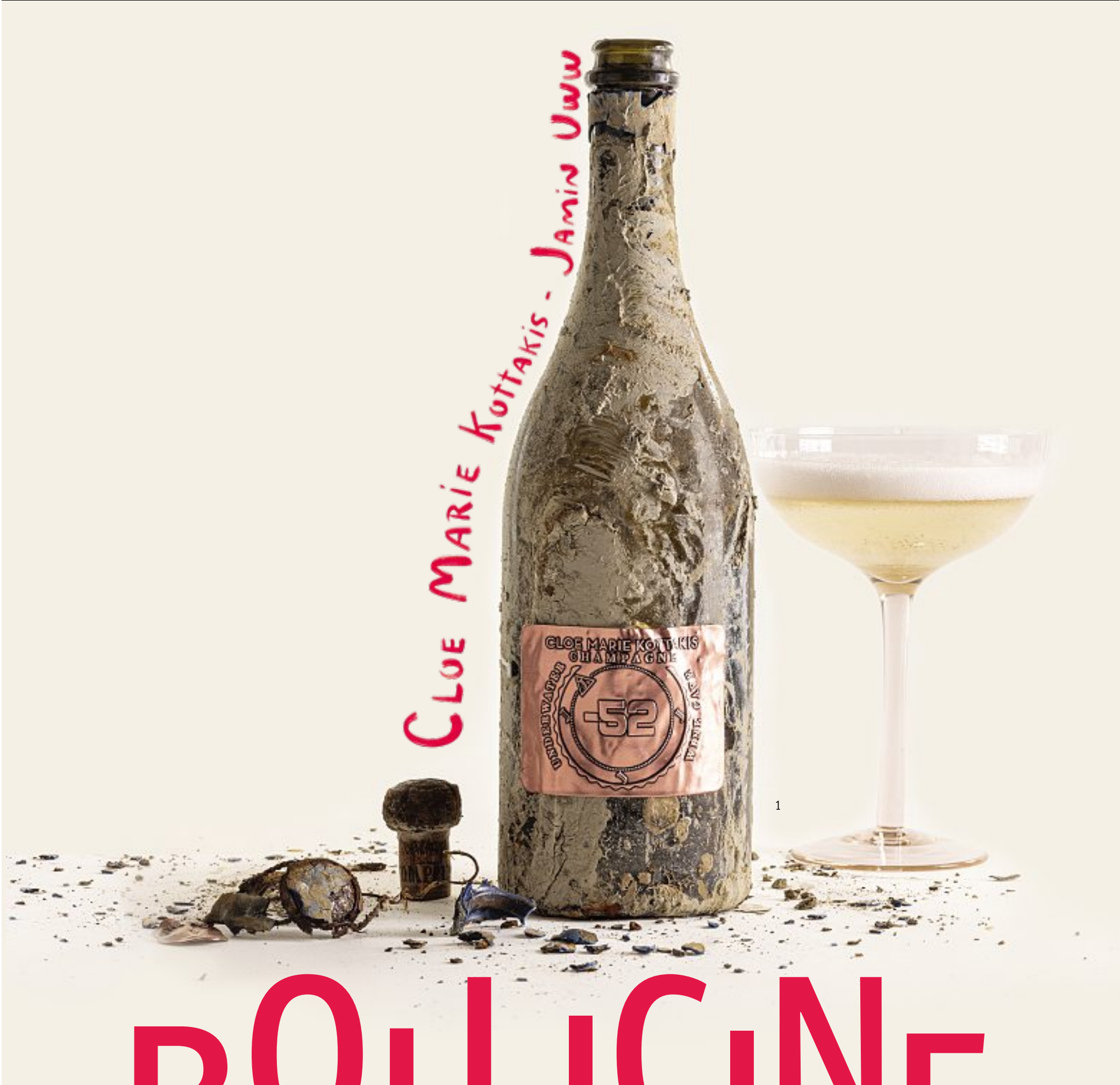
LO SPECIALE/1

17. Forno San Marco Con pera candita, caciocavallo e fave di cacao. Il Panterrone di Forno San Marco è realizzato con grano tenero o arso. Il nome? Un chiaro omaggio alla terra in cui nasce questo dolce pugliese (1 kg 48 euro, *fornosammarco.com*) su piatto Marni in collaborazione con Serax, collezione Midnight Flowers **18. Molino Pasini** La croccantezza delle mandorle in superficie sfida la morbidezza dell'impasto per un risultato che non annoia. Realizzato da Molino Pasini con la farina Sua Altezza dal maestro pasticcere Andrea Tortora (1 kg 60 euro, *molinopasini.com*) su piatto Missoni Home collezione Nastri **19. Pavé** Sentori di miele bio e vaniglia del Madagascar. Soffice e delicato, è il pandoro di Pavé (1 kg 40 euro, *pavemilano.com*) su piatto Benedetto Fasciana - B.F.A. collezione Konkylie **20. Rinaldini** Pistacchio fuori, fragoline e amarene dentro. Eppure tutto è leggero. Si chiama «Dante» questa versione di Roberto Rinaldini avvolta in un elegante sacchetto di raso color champagne (1 kg 59 euro, *rinaldinipastry.com*) su piatto Vera Wang Jardin di Wedgwood **21. Niko Romito Laboratorio** In pieno stile Niko Romito, con ingredienti d'eccellenza (1 kg 55 euro, *shop.laboratorionikoromito.it*) su piatto Diesel Living with Seletti, collezione Classic on Acid - Hollandia Flowers

friuliwines.it

World Class White Wines.

Quello che percepisci è la potenza unita all'eleganza.
E profumi precisi, facilmente leggibili. È il risultato
di un equilibrio perfetto e irripetibile tra l'ambiente,
il clima e la sapienza dei produttori di una piccola
regione italiana tra le Alpi e il Mare Adriatico.

LO SPECIALE/2

BOLLICINE

di **Redazione Cook**

foto di Gabriele Galimberti, lettering di Marco Marella, styling di Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

Festivi per eccellenza, ecco gli spumanti — Champagne e metodo classico — che abbiamo selezionato per i brindisi delle prossime settimane. Assemblaggi speciali che rappresentano il meglio della ricerca e dell'innovazione: dall'affinamento subacqueo alle uve resistenti, dalle grandi annate ai monovitigno Ideali da abbinare non solo con aperitivi e pietanze leggere, ma anche con gli altri piatti E per chi non può (o non desidera) bere alcol troverete anche una scelta dei migliori vini, distillati e amari dealcolati. Assaporateli da soli o, magari, miscelati

1. -52 Cloe Marie Kottakis Selection Edition Zéro Dosage
Primo champagne subacqueo al mondo. Prodotto in 700 bottiglie, è affinato sott'acqua per 24 mesi a 52 metri di profondità da Jamin Uww al largo di Portofino. Perfetto con il pesce (294 euro, *jaminsrl.com*). Coppa di Lyngby Glass

LO SPECIALE/2

2. Cuvée speciale Comte de Montaigne Pinot Noir in purezza proveniente da vigneti centenari. Sessanta mesi di invecchiamento di cui 12 in botti di rovere. Regge tutto il pasto (100 euro, *comtedemontaigne.com*). In coppa Saint Louis **3. Grand Vintage 2015, Moët & Chandon** Sei anni di affinamento in cantina, beva avvolgente e fresca. Da accompagnare ad aperitivi e primi piatti leggeri (86 euro, *moet.com*). In flûte Ichendorf distribuito da Corrado Corradi **4. Cuvée Louise 2006, Pommery** Note esotiche e mineralità che accompagnano perfettamente risotti delicati e una cucina di mare leggera (200 euro, *champagnepommery.com*). In flûte Ritzenhoff **5. Vintage 2013 Dom Pérignon** Agrumi, note vegetali e spezie in perfetto equilibrio. In bocca è avvolgente e pulito, invoglia al sorso successivo. Ideale per tutte le portate (255 euro, *domperignon.com*). In bicchiere Cristal de Paris **6. La Géande 7 cépages, Alexandre Bonnet** Una cuvée unica che include i sette vitigni della Champagne. Perfetta con tataki di tonno e spigola al sale (94 euro, *alexandrebonnet.com*). In flûte Vetrerie di Empoli **7. Rare Millésime 2013, Piper Heidsieck** Salino e minerale senza rinunciare alla morbidezza delle note di pasticceria. Ha un grande potenziale di invecchiamento e si adatta a ogni piatto (320 euro, *piper-heidsieck.com*). In coppa Yvonne Ellen

8. Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2012, Taittinger Le note di agrumi si mescolano sapientemente a quelle del pane e della pietra focaia. Ottimo con crostacei, foie gras, pesce magro e saporito (200 euro, *taittinger.com*) in coppa Waterford **9. Belle Époque 2015, Perrier-Jouët** Agrumato, floreale, minerale e setoso. Ideale con astice o aragosta alla catalana, crostacei e carne bianca (200 euro, *perrier-jouet.com*) in flûte Livellara **10. Cuvée R extra-brut 1er Cru, Veuve Fourny & Fils** Chardonnay in purezza che affina 18 mesi in botti di quercia e quattro anni in bottiglia. Accompagna bene il tartufo bianco (73,50 euro, *champagne-veuve-fourny.com*) in flûte Nason Moretti **11. Brut Grand Cru Blanc de Blancs Naissance Gold Encry, Maison Veuve Blanche Estelle** Uve del 2014 con un 20 per cento di altre annate: una piccola produzione biodinamica dai sentori minerali e decisi. Da provare con formaggi erborinati e stagionati (73 euro, *champagne-encry.com*) in coppa Rcr Cristalleria Italiana **12. Teatro alla Scala Brut 2019, Bellavista** Note floreali ed erbacee con qualche tocco di frutta esotica: tutta la piacevolezza di una bollicina per esaltare primi eleganti (50 euro, *terramoretti.it*) in flûte Paola C. **13. Amour de Deutz 2013, Deutz** Chardonnay complesso, energico ed elegante. Si abbina a ostriche e pesce crudo (159 euro) in flûte LSA International

LO SPECIALE/2

1. Rosa, Cantina Bolzano Rosato elegante e fruttato per aperitivi o primi leggeri (14 euro, *kellereibozen.com*). In flûte Zone **2. Steinbock Alcohol Free Sparkling, Dr. Fischer** Aromatico al naso e fresco in bocca, prodotto da uve Riesling (11.50 euro, *hofstatter.com*). In calice Broste Copenhagen **3. Zero Max, Ca' da Roman** Ottenuto da vitigni resistenti Piwi, frizzante e piacevole, ideale con dolci o in un Bellini (18 euro, *cadaroman.bio*). In calice Bitossi Home **4. Zerozzante Cuvée n.1, Raumland** Prodotto da uve Bacchus, consigliato per formaggi, dessert e frutta (16 euro, *raumland.de*). In flûte Livellara **5. Sabatini 0.0**. Botaniche toscane per un gusto mediterraneo (30 euro, *seedlipdrinks.com*). In bicchiere Zara Home **6. Lucano Amaro Zero, Lucano 1894** Erbe amare, mirto, rosmarino e agrumi con finale bitter (12.90 euro, *amarolucano.it*). In calice Zafferano Italia **7. Tanqueray 0.0%** Bacche di ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia: ideale per drink (13.55 euro, *tanqueray.com*). In bicchiere Paola C. **8. Premium Alpine Virginia, Roner** Fresco, aromatico, deciso da erbe alpine bio (24.50 euro, *roner.com*). In tumbler Lyngby Glass **9. Limonzero, Pallini** Versione alcol free del limoncello con limoni d'Amalfi Igp e zenzero (10 euro, *pallini.com*). In flûte Madam Stoltz **10. Seedlip Garden 108 Herbal** Erbaceo, balsamico, con note di piselli e fieno (29.90 euro, *seedlipdrinks.com*). In tumbler Lsa International

LIDIA BASTIANICH

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Monica Lovati,
food styling Giuseppe Marangione, styling Marinella Rossi, producer Angelica Carrara

Arrivata negli Usa a 12 anni, da profuga giuliana, è diventata ben presto l'ambasciatrice della cucina italiana, così come Julia Child lo fu di quella francese
E tra show in tv, libri e ristoranti di successo, ha raccontato e insegnato agli americani i segreti della nostra tavola

Per chi ama la cucina italiana, Lidia Bastianich è una sorta di mito vivente. Dopo Julia Child si può dire che sia stata una delle più convincenti e autorevoli ambasciatrici negli Stati Uniti. Esule istriana, catapultata a New York a soli 12 anni, ha fatto conoscere a tutta l'America la cucina della tradizioni regionali italiane.

Negli anni ha diretto un impero di ristoranti e una casa di produzione, firmato libri e prodotti di cucina. Facendo sempre una cucina principalmente italiana, con qualche influenza italo-americana. Ai fornelli arriva per destino, come ha raccontato più volte lei stessa: «Ho trascorso l'infanzia attaccata al grembiule della nonna materna. Mia madre era insegnante e io rimanevo a casa con lei, che mi mandava nel pollaio a raccogliere le uova ancora calde per fare la pasta. Mi faceva reggere le bottiglie mentre versava l'olio fresco appena spremuto. L'aiutavo a far colare nel setaccio la ricotta calda fatta con il latte di capra che aveva appena munto. Quelle sono le esperienze, i gusti e i sapori che mi accompagnano sin da bambina. Poi, da profuga giuliana, il destino mi ha mandato in giro per il mondo, con i ricordi di sapori e odori che mi riportavano sempre ai luoghi della fanciullezza».

A dodici anni arriva a New York, e l'America la accoglie a braccia aperte. Così, amando tutt'e due le culture, cerca di unire i due mondi. E lo fa attraverso il cibo, divenendo l'ambasciatrice della cucina italiana. Per poi arrivare a raccontare la cultura gastronomica tricolore anche nel suo programma Lidia's Kitchen, sulla Pbs, seguito da 50 milioni di americani. Quella che

Crediti: posate di ceramica collezione privata di Angela Frenda; alzatina di vetro collezione privata «Marìencò», tessuti Society Limonta. Make up and hair Maddalena De Vito, location «Marìencò» (Milano) e la Cucina della redazione di *Cook* (Milano)

narra è la cucina regionale, adattandola, senza snaturarla, agli States. «Quando sono emigrata negli Stati Uniti nel 1958, è stato il cibo a ricordarmi la mia infanzia, i profumi d'un tempo, i prodotti: cucinare mi faceva stare bene perché mi riportava a quel periodo andato». Ricercando quei sapori apre il primo locale nel 1971, Buona Vita, nel Queens, dove Lidia affianca per 10 anni uno chef italoamericano. «Quell'esperienza mi ha fatto capire come in America mancassero le materie prime italiane per fare vera cucina del Belpaese. Da lì ho iniziato a girare l'Italia per imparare territori e prodotti, cosa che continuo a fare ogni anno». La svolta arriva alcuni anni dopo con Felidia, a Manhattan. Anche Julia Child, che viene a cena nel ristorante insieme a James Beard, uno dei più celebri critici americani, se ne innamora. «Mangiano il mio risotto, e poi lei mi chiede di insegnare agli americani in televisione come si fa. Facciamo due puntate, la prima dedicata al risotto, la seconda alle orecchiette. Così è nata la mia presenza in tv, che dura da 20 anni».

Nel 1997 avvia l'attività vitivinicola col figlio Joe, in Friuli Venezia Giulia, dopo anni di ricerca dei migliori bianchi friulani per le carte del vino dei suoi ristoranti: 40 ettari di vigneti tra Buttrio, Premariacco e Cividale del Friuli, nella Doc Colli Orientali del Friuli. Mentre la figlia Tanya Manuali, che è molto brava in cucina, ha passioni più accademiche. Ha conseguito un dottorato in storia del rinascimento italiano ad Oxford ed è coautrice dei libri di cucina. Inoltre dirige con Shelly Burgess la casa di produzione televisiva, Tavola Productions.

Negli ultimi anni l'impero di ristoranti che aveva creato con l'ex marito Felice Bastianich (dal quale ha divorziato nel 1997) inizia a sgretolarsi, complice la pandemia, e anche i guai giudiziari dell'ex socio di Joe, Mario Batali, finito nel vortice del Me Too. Chiude infatti anche «la creazione più ricca e raffinata», come la definirono loro stessi, Joe e Lidia, «Del Posto», aperto nel 2005 a New York, vero e proprio tempio della cucina italiana (l'unico ristorante italiano insignito di quattro stelle dal *New York Times*).

Ma Lidia non si perde d'animo. E guarda oltre. Mantenendo fermo quello che è stato da sempre il suo unico obiettivo: continuare a raccontare la cucina italiana, quella più sincera e autentica. Quella che l'ha fatta diventare l'alter ego, per gli americani, di quel che è stata Julia Child con la cucina francese.

INGREDIENTI

Per la frolla: ***200 gr*** *di farina, un pizzico di sale,* ***60 gr*** *di zucchero,* ***12 gr*** *di burro molto freddo tagliato a pezzi,* ***3*** *tuorli,* ***2*** *cucchiai di acqua ghiacciata.*
Per il ripieno: ***200 gr*** *di zucchero,* ***4*** *albumi d'uovo grandi,* ***1*** *cucchiaio di zest di limone grattugiato,* ***200 gr*** *di mandorle a fette e leggermente tostate e* ***q.b.*** *di sale.*

Preparate l'impasto della crostata almeno quattro ore prima di stenderlo. Per farlo, mettete la farina, il sale e lo zucchero in un robot da cucina e lavorateli per qualche secondo. Aggiungete poi il burro e i tuorli e frullate a raffica prima di cospargere l'impasto con due cucchiai di acqua ghiacciata e frullare ancora. Raschiate il tutto su un tagliere fino a formare una palla compatta. Avvolgetela bene nella plastica e conservatela in frigo. Preriscaldate il forno a 180°C e stendete due terzi di pasta per foderare la tortiera. Dedicatevi poi al ripieno: in una ciotola montate gli albumi con un pizzico di sale, lo zucchero e la scorza di limone. Continuate fino a quando saranno chiari e lucidi prima di incorporare anche le mandorle. Distribuite il composto all'interno della tortiera in modo uniforme. Formate il reticolo della vostra crostata con le strisce ricavate dall'impasto rimanente e cuocetela per circa 45 minuti. Una volta pronta, lasciatela raffreddare, tagliatela a spicchi e servitela.

RICORDI D'AUTUNNO

Nel laboratorio dello chef Antonino Cannavacciuolo nasce un panettone ai marrons glacés, impreziosito dal profumo di limoni, arance e mandarini canditi e da una deliziosa glassa alle mandorle

LA TRADIZIONE

Il panettone Sant Ambroeus è espressione della più pura tradizione milanese. L'impasto soffice, frutto di una lunga lievitazione, racchiude al suo interno le classiche scorze d'arancia candite e l'uvetta

PISTACCHIO

Il pasticcere Angelo Inglima presenta un panettone realizzato con il pistacchio di Sicilia, per soddisfare anche i palati più esigenti. Il lievitato è confezionato in un'elegante scatola e corredato di un vasetto di crema spalmabile

BENESSERE A COLAZIONE

La morbidezza dei fiocchi d'avena e di segale incontra la croccantezza di semi di girasole, grano saraceno, nocciole, anacardi, mandorle e noci pecan.
Il muesli alla frutta secca CiboCrudo è il modo ideale per iniziare la giornata

CUVAGE
CUVAGE
CUVAGE
CUVAGE MILLESIMATO
CUVAGE MILLESIMATO
MILLESIMATO
CUVAGE
DOLCE
2018
ASTI
DOCG
Cuvage vi augura
BUONE FESTE!
Scopri su cuvage.com | @cuvagewine | Acquista su shop.mondodelvino.com

Una specialità casalinga di Auguste Escoffier, considerato «il re degli chef e lo chef dei re». Con una piccola aggiunta di Calvados

POLLO SAUTÉ ALLA NORMANNA

di **Emiko Davies***

Conosciuto come «il re degli chef e lo chef dei re», Auguste Escoffier è nato nel 1846 a Villeneuve-Loubet, vicino a Nizza in Francia. Un punto di riferimento non solo per la cucina francese moderna, ma anche per l'ospitalità; Escoffier ha fondato le cucine dell'Hôtel Ritz a Parigi nel 1898 e del Carlton a Londra nel 1899. E ha creato il sistema del «brigade de cuisine», un sistema di organizzazione e disciplina usato anche oggi nelle cucine più elevate, derivato dalla sua esperienza militare. *Ma Cuisine* è uno dei suoi libri più completi, ed è l'unico volume scritto per uso casalingo. Si tratta di una collezione di 2.500 ricette classiche di Auguste Escoffier, dalle cinque «salse madre» (*sauces mères*) alle pesche Melba e alle pere Hélène. Pubblicato nel 1934, un anno prima della morte, questa versione è stata tradotta in inglese nel 1965. Quello che rende la ricetta tipica della Normandia è l'aggiunta di Calvados, una acquavite di sidro di mela che può essere solamente prodotta in Normandia, una tradizione secolare della zona. Provate un Calvados giovane che ha un gusto forte di mela o di pera. Se non avete il Calvados, ma volete lo stesso sapore e freschezza di mela, potete sostituirlo con il succo di mela o con spicchi di mela cotta insieme al pollo. Escoffier offre un'altra versione di questa ricetta dove suggerisce di eliminare i funghi e servire il pollo con una composta di mele Reinette (le mele considerate come la varietà migliore per i dolci) fatta con delle mele tagliate a spicchi fini, cotte con un po' di burro, acqua, un pizzico di zucchero, cannella e succo di limone.

Ingredienti

1 pollo intero (Escoffier suggerisce un pollo primaverile), 50 gr di burro, 60 ml di Calvados, 2 spicchi di aglio (o poca cipolla) tritati, 250 gr di funghi tagliati fini, 300 ml di panna, 3 cucchiai di brodo di carne

Preparazione

Tagliate il pollo a pezzi, salate e pepate. Fate sciogliere il burro in una padella su fuoco medio-alto e fate rosolare i pezzi di pollo su tutti i lati, 10-15 minuti. Quando sono belli dorati, sfumate con il Calvados, fate ridurre il liquido a metà, poi aggiungete l'aglio e i funghi, insieme alla panna e il brodo. Coprite con il coperchio, abbassate la fiamma e fate cuocere circa 25 minuti finché il pollo non è pronto, ma sempre tenero tenero. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato se vi piace. Servite il pollo insieme alla sua salsa cremosa.

*Food writer e fotografa di origine nippo-australiana. Da anni vive con la famiglia vicino a Firenze

TRA I BORGHI MAGICI DELL'ALSAZIA

L'Alsazia è una di quelle destinazioni che mettono d'accordo grandi e piccini, per i suoi fiabeschi villaggi medievali con le tipiche casette a graticcio e perché terra di grandi vini e di fois gras. Mai come sotto Natale vale una gita, perché ogni più piccolo borgo si veste a festa creando un'atmosfera magica. Passeggiare senza meta per i viottoli acciottolati, sbirciando tra i mercatini coloratissimi che profumano di cose buone, è un'esperienza da fare. Davvero suggestiva Colmar, con le sue casette multicolore che si affacciano sui canali, meravigliosi da percorrere anche in barca. Sotto Natale la città ospita mercatini considerati tra i più pittoreschi al mondo. Da Place Jeanne d'Arc a Place de l'Ancienne-Douane fino al quartiere di Petite Venise, l'intero centro storico è un tripudio di bancarelle con raffinati prodotti d'artigianato, cibi tipici e bevande calde che danno sollievo dalle rigide temperature esterne. Colmar è anche un'ottima base per andare alla scoperta della *Route des vins*, percorso collinare tra i meravigliosi vigneti della regione, dove si concentrano le maggiori cantine vinicole alsaziane. Noi l'abbiamo percorsa fermandoci per fare degustazioni di Riesling, Pinot Nero, Gewürztraminer e Moscato, ma anche per visitare micro-villaggi da cartolina come Riquewihr (che ha ispirato gli illustratori del lungometraggio Disney *La Bella e la Bestia*), Obernai, Ribeauvillé. A Hunawihr, che è considerato uno dei villaggi più belli della Francia, i miei figli sono rimasti affascinati dal NaturOparC, un bioparco che si prende cura di cicogne e lontre nel loro ambiente naturale. Fuori dal paese, in cima a una collina ricoperta di vigneti, sorge una chiesetta fortificata del 1600 che offre uno spettacolo quasi irreale. A Kaysersberg, grazioso paesino accoccolato in mezzo alle vigne, abbiamo scovato un piccolo gioiello di ospitalità, l'hôtel Le Chambard, di proprietà dello chef Olivier Nasti che lo gestisce con amore assieme a moglie e figlie. Ci ha sorpreso per le tante attenzioni riservate ai bimbi tra cui biscotti appena sfornati sempre a disposizione, oltre a un menu dedicato nel ristorante bistellato «La Table d'Olivier Nasti», che propone una cucina creativa e ricercata. E se il ristorante può sembrare impegnativo, si può sempre optare per la Winstub, una brasserie accogliente e rustica che ricorda le tipiche osterie tedesche e propone piatti più semplici della tradizione alsaziana. Perfetta per le famiglie.

*Blogger e autrice di Moms about town

AD STUDIO OVER - PH STEFANIA GIORGI - STYLING LIVIA SALA
IDEALE PER
PASTA
FRESCA
MOLINO PASINI

IL PIATTO GENIALE VS DA INCAPACY

Niente burro, uova e farina. Al loro posto crema di sesamo, mandorle, sciroppo d'acero e sale

di **Alessandra Avallone***

IL BISCOTTO PERFETTO

Dicembre è tempo di biscotti, perché fa festa prepararli insieme, perché è bello regalarli, perché si fanno gli auguri davanti a una buona scatola artigianale e una tazza di cioccolata, perché si sgranocchiano davanti alla televisione guardando un film di Natale all'americana. Ma quali biscotti? Per me il biscotto perfetto è fatto così: niente burro, niente uova, niente farina. Possibile? Beh, sì, basta procurarsi delle mandorle e macinarle finemente oppure procurarsi il composto già pronto e poi, ancora, acquistare crema di sesamo, sciroppo d'acero e sale. Questa è una formula semplice, che va bene a tutti e che posso profumare con le spezie che preferisco: singole o in miscela. Il topping resta una scelta personale. Vanno bene ogni tipo di frutta secca o canditi a dadini, confetti colorati, chips di cioccolato o delle fave di cacao sbriciolate. Ogni anno una versione diversa.

Preparazione

Iniziate macinando finemente le mandorle nel mixer. Riunite in una casseruola la tahina bianca (viene preparata con semi di sesamo decorticati, il che le conferisce un sapore più delicato), lo sciroppo d'acero, le spezie, ovvero cannella, zenzero e vaniglia, e una presa di sale. Scaldate gli ingredienti in una casseruola, mescolando continuamente fino ad amalgamarli del tutto. Togliete dal fuoco e fate raffreddare per 10-15 minuti. Unite al mix di tahina la farina di mandorle lavorata precedentemente. Ottenete un impasto grossolano. Formate delle palline con le mani o con il porzionatore da gelato, se ne avete uno non troppo grande. Dopo di che schiacciate leggermente l'impasto con le dita. Come topping ho scelto dei pistacchi, che stanno molto bene in questo caso perché danno quel sapore in più: forte, ma non troppo. Insomma, equilibrato per il tipo di ingredienti che abbiamo utilizzato in questa ricetta. Tritate dunque grossolanamente i pistacchi, distribuiteli sopra i biscotti, miscelandoli con qualche granello di sale, e premeteli nell'impasto. Cuocete in forno a 170°C per 10 minuti. Proseguite la cottura a forno spento per 5 minuti. Riponeteli in una scatola di latta decorata. Potete conservarli al massimo per due settimane, poi perderanno il loro profumo, visto che non hanno conservanti.

INGREDIENTI

100 g di mandorle sgusciate, **125 g** di mandorle sgusciate e spellate, **200 g** di tahina bianca, **1,3 dl** di sciroppo d'acero, **1** punta di pasta di vaniglia, **1** cucchiaino di cannella in polvere, **½** cucchiaino di zenzero in polvere, **2** cucchiai di pistacchi, fior di sale

*Home economist e autrice

Un dolce per imparare (anche) l'arte del silenzio E apprezzare di più l'atmosfera natalizia

di **Sofia Fabiani***

BABKA PANETTONE

Siamo pronti per l'intreccio più grande dell'anno? E non intendo il babka, quello riusciamo benissimo a gestirlo in una giornata, con un po' di coordinazione nelle mani e Santa Pazienza celeste. Elementi che invece non so quanto ci potranno sostenere per l'altro intreccio che ci attende, e che ogni anno ci proponiamo di affrontare in modo più sano, maturo, paziente appunto, ma che inesorabilmente un po' ci sfugge dalle mani, facendoci sospirare, traduco dal romano: «L'anno prossimo mi faccio i ca..voli miei (mia)». L'intreccio a cui mi riferisco è quello della Vigilia e del pranzo di Natale fatto di sguardi, malumori, intese, alleanze e vecchi rancori, paragonabili solo all'uvetta e ai canditi di serie b piazzati a tradimento. A costo d'essere ripetitiva il mio consiglio è sempre lo stesso, traducendo sempre dal romano: «Fatevi i ca..nditi vostri». Sospendete la curiosità e le domande inopportune, decidete che, nell'intreccio di una cena, il rispetto per la sensibilità altrui sarà l'ingrediente principale. Sono due giorni di silenzio e di cura, per voi, ma che purtroppo qualora non riusciste a rispettare, significheranno mesi di terapia per chi avete davanti. Ce la potete fare, intanto esercitatevi col babka.

Preparazione

Allora piccoli miei, concentrazione. Lavoriamo con planetaria con gancio farine e lievito. Uniamo a filo un mix di latte e tuorli sbattuti. Nel mentre, mescolate burro a temperatura ambiente con vaniglia e buccia d'arancia. Una volta incordato l'impasto, inserite gradualmente i tocchetti di burro. Inglobato tutto, versate il sale. Coprite l'impasto con la pellicola e fate lievitare al caldo per 3 ore. Passate al ripieno: frullate cioccolato fondente, burro e cannella e lasciate a insaporire. Una volta raddoppiato l'impasto create un rettangolo spesso circa 5 mm e di dimensione 40x30, adagiateci il ripieno, spatolando, e arrotolatelo dal lato lungo: fatelo riposare 30 minuti in frigo e dividetelo in due, creando due filoncini. Intrecciatelo, adagiatelo a ciambella nello stampo da panettone, diametro 20/22 cm. Cuocete a 180°C per 35 minuti. Ancora caldo, cospargetelo di cioccolato fondente a scaglie. Il silenzio è un dono, ricordatevelo.

INGREDIENTI

Per l'impasto: **200 g** di farina 00, **230 g** di farina forte, **15 g** di lievito di birra fresco, **70 g** di zucchero, **220 g** di latte, **4** tuorli, i semi di una bacca di vaniglia, la buccia grattugiata di un'arancia, **100 g** di burro, un pizzico di sale. Per il ripieno: **250 g** di cioccolato fondente, **10 g** di cannella, **70 g** di burro.
Per la superficie: **70 g** di cioccolato fondente a scaglie

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

*Pasticcera e autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca

L'ALTRO INGREDIENTE

È una salsa che si ottiene dalla fermentazione di pesce azzurro con sale e acqua. Tipica delle cucine del sud-est asiatico, stimola l'umami: il quinto senso — quello sapido — del gusto

FISH SAUCE

In Myanmar si chiama ngan bya yay; in Laos è nam pa e nelle Filippine patis: la salsa di pesce è tra i sapori principali del sud-est asiatico

La fish sauce si produce disponendo a strati in grandi tini tre parti di pesce e una di sale, poi si lascia fermentare al sole per 9-12 mesi

Si trova in negozi di prodotti internazionali: spesso l'etichetta riporta calamari o gamberi, ma in genere è a base di acciughe

Il sapore principale della fish sauce è il quinto senso del gusto, cioè l'umami, in grado di donare profondità e ricchezza ai piatti

In commercio esistono versioni vegetariane la cui combinazione di umami e note di mare arriva, ad esempio, da alghe e funghi secchi

di **Sara Porro***
foto di Ilaria Corticelli, styling Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

Crediti: Vassoio in metallo e bottiglietta MVH, ciotolina sale Giovelab

Una bottiglia che casca a terra in cucina è un bel guaio. Ma se sul latte versato l'adagio ci raccomanda di non piangere, la saggezza popolare glissa sulla condotta da tenere quando a rompersi è una bottiglia di fish sauce: tale è l'odore pestilenziale che sprigiona.

La fish sauce — o salsa di pesce — viene prodotta lasciando fermentare per mesi pesce azzurro (in genere acciughe) insieme a sale e acqua: il risultato è un liquido dall'odore e sapore pungente. È un condimento popolare in molte cucine del sud-est asiatico: nelle Filippine, in Thailandia e in Vietnam — dove si chiama nuoc cham — è utilizzata dal 95% delle famiglie: come dire da noi il Parmigiano Reggiano. Un ingrediente che non cito a caso, perché con la fish sauce ha in comune l'umami, cioè il quinto senso del gusto che si traduce come «saporito», tipico sottoprodotto della fermentazione. Qualcosa di simile esiste anche in Italia, è la colatura di alici della Costiera Amalfitana: rispetto alla fish sauce, però, anche il gusto dell'audace colatura sembra quasi timido. Più simile doveva essere il garum: un condimento acclamato da autori latini classici come Apicio e Plinio, prodotto dalla macerazione di pesce e interiora a strati. Un caso? Secondo lo studioso di antichità romana Giorgio Franchetti fu proprio il garum romano ad arrivare in Asia, tramite l'India: prova ne sarebbe il fatto che i romani erano soliti utilizzare il garum in alternativa al sale, e il termine «sale» in indonesiano è «garam». Altri ritengono, invece, che si tratti di uno sviluppo parallelo tra civiltà e culture distanti nello spazio e nel tempo, come lo scrittore Mark Kurlansky che nel libro *Sale. Una storia del mondo* (Nutrimenti, 2023) teorizza che i vietnamiti abbiano preso spunto dal procedimento con cui i cinesi ottenevano la salsa di soia. Ma se il sapore è questo, perché infliggersi la fish sauce? In quantità contenute non sa di pesce fermentato: nei piatti introduce piuttosto una profondità e una ricchezza aromatica che prima non c'erano.

Curry verde alla thailandese

Come in questo classico piatto, proposto qui in chiave veg: in una padella capiente soffriggete due cucchiai di pasta di curry verde in un cucchiaio d'olio neutro per 1 minuto, aggiungete una lattina di cocco e lasciate bollire 5 minuti, poi un cucchiaio di fish sauce e cuocete altri 2-3 minuti. Aggiungete un blocco di tofu a cubetti e verdure a cubetti piccoli a piacere (zucca, funghi, carote...). Cuocete finché le verdure saranno tenere, infine aggiungete una busta di spinacino e lasciate appassire. Servite con riso bianco jasmine.

*Giornalista enogastronomica e di viaggi

L'ANANAS BRUCIA I GRASSI?

ILLUSTRAZIONE DI ROBERTA RANIERI

Premessa: quanto sto per dirvi si può estendere a qualunque alimento etichettato come «brucia-grassi». Nonostante i benefici nutrizionali dell'ananas (come quelli di qualunque frutto), non esiste alcuna prova che possa influenzare in modo significativo la riduzione del tessuto adiposo. In un mondo dove il corpo grasso è spesso visto come una colpa, dipendente esclusivamente dalle scelte individuali (un concetto scientificamente superato da anni), anche le «soluzioni» proposte per ridurre l'adipe tendono a essere semplicistiche e antiscientifiche (oltre che quasi sempre direzionate verso una dimensione estetica e non di salute). La perdita di peso e adipe è un fenomeno complesso, influenzato da molti fattori, non tutti sotto il controllo del singolo individuo. La grassofobia collettiva e la società dei consumi spingono verso soluzioni fantasiose. La bromelina, presente nell'ananas, ha un effetto «digestivo» delle proteine, ma questo non si traduce in un effetto significativo sulla perdita di peso. L'ananas è un ottimo alimento per l'apporto di vitamine e minerali, ma riconosciamo che non esistono scorciatoie semplicistiche per la gestione del peso corporeo. La strada verso il benessere non è costellata di soluzioni rapide, ma si basa su una dieta variegata, attività fisica e un rapporto equilibrato e sano con il proprio corpo (qualunque sia il peso attuale). Ed ecco la ricetta. Usiamo l'ananas: bene anche una versione in scatola (che non equivale alla frutta fresca ovviamente, ma di questo ci importa relativamente). Otterremo una fresca insalata tropicale che, in una cena o in un pranzo, dà uno sprint in più all'insalata da servire ai propri ospiti.

Insalata tropicale

Per due persone: una lattina di ananas in scatola (circa 200-250 g, tagliata a cubetti), necessaria per un tocco di dolcezza (esotica). Scolate bene l'ananas e mettetelo in una ciotola grande. Aggiungete spinaci freschi o insalata mista (150 g) per una base. Unite noci tritate (40 g) e strisce sottili di peperone rosso (1 peperone). Per il tocco finale: feta o formaggio caprino (100 g) sbriciolato. Condite con una vinaigrette di olio evo, succo di limone, sale e pepe nero a piacere.

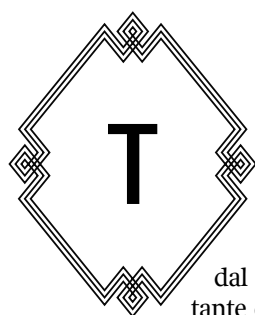
*Medico dietologo e divulgatore scientifico

THE PLACE TO BE

Qui sopra, la suite deluxe «L'approdo» e un tavolo del ristorante. Nella foto al centro, la cantina. Nella pagina accanto, le junior suite «Noi siamo colore» e «Onirica» In basso, la piscina (*foto Kostantin Volkmar*)

LE MARNE RELAIS

di **Angela Frenda**

Il concetto di vero lusso è in questo complesso di cascine ristrutturate da Guido Martinetti che, con Federico Grom, ha fondato la famosa catena di gelaterie. Tra sport, arte, cultura e poesia in queste stanze potete davvero ritrovare voi stessi. E anche la bellezza più autentica

Tra Langhe e Monferrato, esiste un luogo magico, sin dall'autunno immerso nella nebbia o coperto dalla neve. In primavera ed estate baciato dal sole. Un luogo dove si incontrano tante cose rivolte al benessere della persona inteso in senso totale: fisico e spirituale. Il Relais Le Marne unisce infatti arte e sport, cultura ed estetica, cucina ed enologia. Con spazi ed attrezzature, a livello professionale, davvero uniche in Europa. Questo gioiello dell'ospitalità si trova immerso nella campagna di Costigliole d'Asti e si dispone in due cascine ristrutturate: la Dimora dei Poeti e la Dimora degli Artisti. Con 13 camere (e la Casa tra le Vigne), di cui cinque dedicate alla poesia di grandi autori piemontesi e otto alle opere di artisti contemporanei, arredate in collaborazione con famosi interpreti del design e della falegnameria italiana. Altro gioiello il ristorante Radici, che invece propone una tipica cucina piemontese resa unica ed elegante dallo chef Marco Massaia. Uno studio quasi maniacale delle materie prime povere, sempre del territorio, che dà vita a piatti inediti e spesso portatori di sapori sperimentali. Con un plus: nessun ingrediente vi sembrerà mai superfluo. Una mozione d'onore per i lievitati e per i dolci, che contribuiscono a rendere l'epserienza gastronomica davvero speciale.

Tutto questo fa parte di Mura Mura, un progetto nato dalla passione comune di due amici e soci da una vita: Guido Martinetti e Federico Grom, fondatori delle gelaterie Grom. Un'avventura imprenditoriale ed umana abbastanza unica nel suo genere che ha fatto da apripista al concetto di prodotto di qualità su larga scala. Un grande successo che si è concluso quando una delle più grandi multinazionali globali del food, Unilever, è scesa in campo e si è comprata tutto. Così, una storia iniziata nel 2003, si è chiusa nel 2015. Questo luogo così speciale, con cantina annessa, è anche la prosecuzione quasi naturale di un'amicizia che è destinata ad essere un'alleanza di menti e di cuori.

Alla base della Dimora dei Poeti si trova una piscina coperta da 25 metri, adatta al nuoto in ogni stagione. Al suo fianco la spa e, al di sopra, la palestra professionale — 140 metri quadrati, suddivisi in tre ambienti — che dispone di attrezzature Technogym e di un'incredibile vista sulle vigne sottostanti. Le Marne è

Marco Massaia, chef del «Radici»

un luogo davvero delicato, dove la bellezza avvolge ogni cosa. Un posto speciale che aiuta forse più di altri luoghi a ritagliare per sé uno spazio dove riflettere e prendersi cura del proprio corpo e della propria mente. Ma soprattutto aiuta a immergersi nella natura, all'interno dell'azienda agricola e vitivinicola Mura Mura (il nome viene da un modo di dire del Madagascar, dove Grom e Martinetti andavano spesso

alla ricerca di vaniglie e altri ingredienti). L'azienda venne impiantata da Guido e Federico nel 2008 per produrre frutta da trasformare poi in sorbetti nelle gelaterie della catena. Dagli iniziali otto ettari di frutteto, la proprietà è cresciuta occupando un'intera vallata piena di vigne dove Guido e Federico (soci qui nell'impresa agricola come fu vent'anni fa nelle gelaterie) producono soprattutto vino, oltre che nocciole. «*La Bellezza esiste / è un mistero svelato / un segreto evidente / la vita / la Bellezza esiste / e non ha paura di niente / neanche di noi / la gente*», scrive il grande poeta piemontese Gianmaria Testa in una celebre strofa. A lui è dedicata una delle suite della Dimora dei Poeti del relais. La zona notte di questa splendida camera non ha pareti angolari, ma finestre a tutta altezza, che permettono alla natura e alla luce di entrare e uscire, in un gioco di chiari e scuri. Anche l'arredamento curato nei minimi dettagli (dalla scelta dei volumi selezionati ai tessuti, fino ai colori e alle forme) è ispirato alla poesia. Questa cascina dei primi del '900 ha comunque qualcosa di magico, a partire dalle mura spesse dove un tempo ci si riuniva nel focolaio domestico. Tutt'attorno i versi di Cesare Pavese (Come il lamento di un bosco), Primo Levi (L'approdo), Natalia Ginzburg (Non possiamo saperlo) e Guido Gozzano (Ora di grazia) diventano emozioni da vivere. Le parole si fanno interpreti della più alta letteratura italiana e ispirano le altre quattro suite della struttura. Un interior design semplice ma qualitativamente superiore, realizzato con materiali ricercati, lascia intendere impegno e dedizione. Si può fare un giro tra le nuvole. Oppure, tuffarsi in un letto soffice circondati dai fumetti. E perché non lasciarsi andare a sogni leggeri, risvegliandosi tra uccellini rossi che hanno le rotondità dei chicchi d'uva? Il minimo comun denominatore resta la meraviglia. Entrare nelle stanze del relais vuol dire intraprendere un viaggio attraverso stili, ispirazioni, universi, colori e dettagli insoliti. La protagonista resta però la natura. Anche nella scelta dei prodotti che troverete nella spa: olio di nocciolo, miele, burro di cocco... E la lista potrebbe allungarsi. Nulla sarà messo sul vostro corpo che il vostro stomaco non potrebbe accogliere. E tutti prodotti a (quasi) chilometro zero, nel senso che molti arrivano dal territorio circostante.

Affidatevi, se avete la possibilità, alle sapienti mani di Alessia, ex nuotatrice nazionale e allenatrice. È lei, laddove lo vogliate, a prendervi per mano e svelarvi i segreti del nuoto. Un vero plus è la possibilità di prenotare con lei una «clinic», una sessione nella quale anche i nuotatori più esperti potranno approfondire alcuni dettagli e migliorare il proprio stile. Non si tratta dunque del classico servizio di personal trainer, ma di qualcosa di completamente diverso. Qualcosa che è molto più simile a un allenamento sportivo che a una seduta. E lo sport in questo relais è trattato come una cosa molto seria. Basta dare un'occhiata alla sala attrezzi, che raramente chi scrive ha visto all'interno di un hotel. E poi la sauna, la vasca gelata, il percorso per il soft running, le mountain bike... D'altronde, Guido Martinetti è un triatleta e la sua passione si vede tutta anche in questo nuovo progetto, che pur essendo nato da poco ha grandissime potenzialità di crescita e di espansione. Un merito a parte poi va a chi si occupa dell'housekeeping: ogni sera la vostra stanza e il vostro bagno saranno rimessi a nuovo senza che nulla possa mancare al vostro ritorno. Una precisione rara, anche in famosi cinque stelle. E anche questo, si sa, è il vero concetto di lusso.

I proprietari della tenuta Mura Mura Federico Grom (qui sopra) e Guido Martinetti (*foto Viola Berlanda*)

Park Hyatt Milano, via Tommaso Grossi 1, Milano

MILANO

SORPRESE AL PARK HYATT

Nel pomeriggio di sabato 16 dicembre, dalle 14 alle 19, all'esterno del Park Hyatt Hotel ci saranno una capanna e una slitta pronti per ospitare l'arrivo di 16 Babbi Natale, radunati dall'associazione benefica fiorentina La Compagnia di Babbo Natale Onlus.
Un appuntamento rinnovato per portare un sorriso a tutti i protagonisti di queste feste: i bambini, anche i meno fortunati. All'interno, bellissime le decorazioni vintage a cura della designer comasca Anna Flower che si è ispirata all'atmosfera di vecchie pellicole degli anni Ottanta come quelle di Carlo Vanzina. Sotto la cupola, il maestoso albero alto sei metri e anche un eccentrico botteghino con tante sorprese buone.

The Rome Edition, Salita di San Nicola da Tolentino 14, Roma

ROMA

L'ORA DEL PUNCH

Ogni martedì, per tutto il mese di dicembre, nella Punch room del nuovo The Rome Edition, non perdetevi le esclusive degustazioni di cocktail sotto la guida dei suoi barman. Un viaggio sensoriale alla scoperta del punch, drink all'inglese ideale per l'inverno, e di tutti i segreti per crearne uno perfetto. Come quello ideato dal flower designer Dylan Tripp: il Red Christmas punch, composto da scotch e cordiale di vin brûlée con anice, chiodi di garofano, cannella, mela, noce moscata, burro e zucchero. Un'alternativa? L'Anima Noël: bourbon whisky con shrub (sciroppo acidulato) di fragole, aceto balsamico e soda. L'esperienza ha un prezzo di 35 euro a persona con food pairing. Consigliata la prenotazione.

Four Seasons Hotel Firenze, Borgo Pinti 99, Firenze

Dal Tea time all'aperitivo, dall'Open Day al Midnight Bacco's Party di fine anno, gli appuntamenti (gourmet) al Four Seasons Hotel di Firenze

NATALE A PALAZZO

di **Redazione Cook**

Profuma di alloro, rosmarino e miele di castagno. Il «Panettone della Gherardesca» del Four Seasons Hotel di Firenze, risultato della collaborazione tra l'executive chef Paolo Lavezzini, l'executive pastry chef Mariano Dileo e il forno e biscottificio artigianale Leonardo Firenze, vuole essere un sontuoso omaggio alla natura e ai sapori spontanei della terra. È un invito codificato a seguire il proprio istinto e perdersi nella lobby ovattata (allestimento a cura di Vincenzo Dascanio) del Palazzo della Gherardesca, sede di Four Seasons Firenze, che a Natale ha lo stesso sentore di quel lievitato speciale. Perché gli appuntamenti gourmet a Palazzo per lasciarsi avvolgere dallo spirito natalizio sono tanti: dai brunch festivi al tea time, senza dimenticare l'aperitivo. Si comincia il 17 dicembre, dalle 10 alle 16, con l'Open Day, una tradizione ormai consolidata e amata da tutta la città. Una festa aperta (con offerta minima di 1 euro per adulto) che coinvolge ristoranti e produttori locali, con animazione, mercato e musica in collaborazione con Radio Toscana. I ricavati della giornata saranno devoluti all'Associazione tumori Toscana (Att), per sviluppare un programma di sostegno per 60 bambini, e all'Associazione Toscana idrocefalo e spina bifida (Atisb), per supportare la realizzazione della prima «Casa per la spina bifida» in Italia. C'è poi il tradizionale brunch della domenica che è energia contagiosa: passaggi in cucina per scoprire i piatti più divertenti nel dietro le quinte, buffet di dolci e tanto buonumore. Senza dimenticare il Babbo Natale in arrivo per i più piccoli. Il brunch per due persone costa 240 euro vini inclusi, mentre il Tea time (da 40 euro), altro rito iconico, e l'aperitivo (da 80 euro) sono serviti nell'Atrium bar: le profumate miscele de La Via del Tè sono accompagnate da piccola pasticceria, sandwich e scone, le tipiche focaccine inglesi al burro, mentre l'aperitivo è a base di caviale Giaveri e champagne. Anche aspettare la mezzanotte di Natale ha tutto un altro gusto al ristorante «Il Palagio»: lo chef Paolo Lavezzini preparerà i tipici anolini in brodo e altre prelibatezze delle Feste secondo la ricetta della sua famiglia, originaria di Parma (190 euro a persona, bevande escluse). E, per iniziare il nuovo anno, dopo il Gala dinner, tutti a ballare al Midnight Bacco's Party nella lobby. Dunque, ci incontriamo a palazzo?

CORTINA

VINO E TERRITORIO, GIRO D'ITALIA IN TRE CANTINE

Calici in mano alla scoperta delle chicche dell'Italia del vino: all'Hotel de Len di Cortina, aperto nel 2022 con l'idea di unire benessere e sostenibilità — come già si evince dal nome stesso, «de len», ovvero «di legno» in ladino — il focus degli appuntamenti invernali sarà il mondo del buon bere. Un «Giro d'Italia» in tre tappe per approfondire le etichette più rappresentative di Toscana, Sardegna e Alto Adige. Una rassegna enogastronomica aperta al pubblico (su prenotazione su *hoteldelen.it*), che include l'assaggio guidato dei vini, l'aperitivo e la cena gourmet (masterclass e cena a 110 euro, solo la cena 85 euro). Si comincia il 16 dicembre con la tenuta toscana Lamole di Lamole: alle 17.30, la leziond guidata dal brand ambassador Alberto Ugolini porterà i partecipanti alla scoperta dei tesori del Chianti Classico. A seguire, brindisi e cena a quattro mani firmata dagli chef Andrea Ribaldone (alla guida della proposta gastronomica del de Len) e Antonio Guerra del ristorante «Vitique» di Greve in Chianti: un ulteriore viaggio, dagli antipasti fino ai dessert, in abbinamento con i migliori vini biologici della tenuta. Il 13 gennaio tocca a cantina Mesa, che porterà a Cortina la cultura, le memorie e i profumi della Sardegna più autentica. Infine l'appuntamento conclusivo l'8 marzo con le etichette della tenuta Kettmeir che presenterà tutte le nuance dei vigneti altoatesini grazie ai suoi pluripremiati metodo classico.

E se a Natale festeggiassimo con una buona birra?

ALLA GIUSTA TEMPERATURA DI SERVIZIO, UN BOCCALE O UN BICCHIERE SONO IDEALI PER RENDERE ANCORA PIÙ GUSTOSO QUALSIASI PIATTO

In molti Paesi europei, soprattutto quelli scandinavi, il Natale si festeggia con una birra. Del resto, già gli antichi vichinghi celebravano il solstizio d'inverno brindando con una bevanda a base di malto. Tradizioni che di certo saranno note a Babbo Natale che a detta di molti vivrebbe in Lapponia. Per questo, al suo arrivo, sicuramente sarà felice se gli offriamo un buon boccale o un calice di birra. In ogni caso, non c'è bisogno di risalire alle antiche usanze norrene per cogliere un legame sempre più profondo tra la festa più attesa dell'anno e la bionda preferita dagli italiani. Secondo un'indagine condotta, nel dicembre 2022, da BVA Doxa per il Centro Informazione Birra – CIB di AssoBirra, la stagione invernale non frenerebbe i consumi casalinghi di birra e se già in passato un italiano su due l'ha consumata in occasione del pranzo delle feste, a ben otto su dieci piacerebbe festeggiare il Natale abbinandola ai propri piatti preferiti. Senza contare che per molti può essere anche un gradito regalo: l'85% degli appassionati, infatti, apprezza l'idea di riceverla come dono e il 76% è interessato a regalarla a parenti e amici. Ma se in occasione del pranzo di Natale si vuole portarla in tavola occorre pensare anche a quale scegliere. Perché non sono tutte uguali, una cosa però è certa: la birra giusta può rendere ogni portata più gustosa. Un po' di attenzione, inoltre, andrebbe riservata alla temperatura di servizio. La birra non andrebbe mai servita ghiacciata, tanto più in inverno. Ogni tipologia ha la sua temperatura ideale, perché il suo variare influenza la percezione di aromi e profumi: quelle basse accentuano le componenti dure e amare e fanno spiccare le parti acidule; temperature alte, invece, incrementano le componenti olfattive, danno più pienezza al gusto e alla percezione alcolica e strutturale. Per cui, birre chiare a bassa fermentazione, frizzanti, poco strutturate e a bassa intensità olfattiva possono essere bevute a una temperatura di servizio più bassa, 3-8 °C; 8-10 °C, invece, è quella adatta per birre ad alta fermentazione, con struttura e gradazione medie e buona ricchezza olfattiva; infine, 10-15 °C è la temperatura adatta se abbiamo birre molto strutturate e con una gradazione alcolica elevata.

> *Secondo un'indagine AssoBirra otto italiani su dieci in questo periodo la vorrebbero sulla tavola*

LA PRIMA REGOLA: PAREGGIARE L'INTENSITÀ

Per quanto riguarda gli abbinamenti con piatti e portate, una regola sempre valida è quella di pareggiare l'intensità fra cibo e bevanda. Così, per gli apertivi e stuzzichini si possono proporre birre leggere, dalla Lambic belga alla Lager chiara, particolarmente indicate anche per valorizzare alcuni tra i classici antipasti di Natale, come un piatto di salmone, tartine, cocktail di gamberi o prosciutto crudo.
Non mancano, ovviamente, le eccezioni, così se l'antipasto fosse di soli crostacei, per esempio ostriche, il loro sapore salato si abbinerebbe anche con una Stout irlandese. Con un misto di affettati, invece, si potrebbe provare una Weiss, la birra di frumento, dal gusto fresco.
Il tipico primo piatto natalizio è la pasta ripiena e che si tratti di ravioli, agnolotti o tortellini, quello a cui si deve fare attenzione è la farcitura: quelli ripieni di ricotta e spinaci preferiscono una birra chiara e leggera, mentre se il ripieno è più robusto, ad esempio di brasato o di carne di maiale, è più indicata una birra più strutturata come una Bock o una Ale dal sapore deciso e medio tenore alcolico.

ANCHE LE CARNI HANNO LA LORO BIRRA

La tradizione come portata principale vuole il classico cappone o il tacchino che bene si abbinano con una Pilsner con malti e luppoli in evidenza e un buon bouquet speziato. Se, invece, in tavola arriva una pietanza più consistente, come un arrosto, meglio una Lager strutturata; il maiale, poi, trova le sue compagne ideali nella Weiss bavarese o nelle IPA, due tipologie di birra che sono ottime per sgrassare il palato. Cotechino e zampone, infine, si sposano perfettamente con una Bock.
Se invece il secondo è di pesce, meglio Pils o Lager leggere che lo possono esaltare. Se però il gusto è più intenso, per esempio di una frittura, meglio ricercare un contrasto gustativo con una Bock caratterizzata da buona maltatura e alcolicità più spiccata. Con i formaggi andremo sul sicuro seguendo la regola delle pari intensità. Una Lager, quindi, sarà perfetta con la mozzarella di bufala; una Lager di media gradazione o una Bock più strutturata si abbineranno bene a scaglie di Grana Padano; mentre, i formaggi erborinati e a lunga stagionatura prediligono birre ad alta fermentazione, tra cui birre trappiste e d'abbazia chiare.
È il momento del dessert e la birra è anche un ottimo abbinamento per i dolci!
Per i lievitati tipici di Natale come panettone e pandoro si abbinano bene quelle chiare o ambrate di ispirazione belga e a tendenza dolce. Se, invece, il dolce è di cioccolato troverete con le Bock o le Stout una inaspettata e piacevole armonia gustativa.

www.assobirra.it.

Villa D'Este, Via Regina 40, Cernobbio (Como)

CERNOBBIO

CHOCOLATE ROOM SUL LAGO

Trenta chilometri di festoni verdi, 20mila palline dorate e ben 500mila luci a led. Sono le decorazioni di Natale in numeri di Villa d'Este, lo storico hotel di lusso sul lago di Como, svelate lo scorso 2 dicembre in occasione del Christmas Party che ha dato inizio al magico periodo di festa previsto fino al 7 gennaio. Tra le novità del Natale 2023 in Villa, anche una Chocolate Room: la sala Colonne è stata infatti trasformata in uno spazio dedicato all'alta pasticceria della casa, dalle classiche torte Sacher e Foresta nera all'irrinunciabile panettone, dalle praline assortite alle sculture di cioccolato. Se siete alla ricerca di un pensiero dolce, il tutto è disponibile anche alla vendita al dettaglio.

Armani Bamboo Bar, via Alessandro Manzoni 31, Milano

MILANO

LA MERENDA? È IN TAZZA

Al Bamboo Bar, al settimo piano dell'Armani Hotel di Milano, la merenda perfetta per questo inverno è rigorosamente a base di cioccolata fumante: Abinao 85 per cento aromatizzata al lampone, Guanaja 70 per cento con le note confortanti del grué (granella ottenuta dalle fave) di cacao amaro e Jivara 40 per cento al latte per gli amanti di sfumature più dolci. Non vi resta che scegliere la vostra cioccolata preferita che vi verrà servita in tazza accompagnata da panna montata, tre diversi topping (granella di pistacchio, granella di mandorle e peperoncino in fiocchi disidratato), e una selezione di piccola pasticceria. La merenda, dal martedì al giovedì, dalle 15 alle 17, costa 26 euro.

Christmas Cafè, Hotel de la Ville, via Sistina 69 Roma

Colazione, shopping e golosità nel nuovo pop-up bar dell'Hotel de La Ville, tra gli snack di Fulvio Pierangelini e gli addobbi di Sebastian Flower

CHRISTMAS CAFÉ, DOLCI&DECORI

di **Redazione Cook**

Si dice che tutte le strade portino a Roma. E precisamente al Christmas Café, il pop up bar dell'Hotel de La Ville (gruppo Rocco Forte) inaugurato a inizio dicembre. Un concept che unisce la creatività dello chef Fulvio Pierangelini a quella del flower designer olandese Sebastian Bierings: si può fare colazione, pranzare e gustarsi la merenda circondati da decorazioni floreali e sontuose ghirlande, per sentirsi in piena atmosfera natalizia. Già dal mattino, pausa golosa con la fragranza di croissant, bomboloni e torte appena sfornate, a cui si aggiungono maritozzi, French toast e cookie. Inoltre è anche possibile acquistare gli addobbi per la casa: bouquet e composizioni floreali a tema festivo. Ma torniamo alla colazione, già diventata un appuntamento imperdibile per residenti e turisti grazie al mix di dolce e salato. Da provare, infatti, la selezione di mini baguette e tramezzini del menu «Sweet&Salty» (servito ogni giorno a partire dalle 8) ideato dallo chef Pierangelini, direttore dell'offerta gastronomica degli hotel Rocco Forte, che si è divertito a creare l'imbarazzo della scelta tra il croissant «Kubo» farcito con ricotta e visciole e il «Katsu Sando», soffice toast con pane giapponese che richiama la consistenza delle nuvole. Al Café la proposta continua anche per il pranzo con i suggerimenti del giorno: dal toast di pandoro al burro e alici al capocollo di Martina Franca e caciocavallo, con l'aggiunta dei piatti del giorno. A merenda, invece, biscotti, panettoni e cioccolata calda fino alle 18. Mentre, per il consueto brunch della domenica, ci si sposta al ristorante «Mosaico» dell'hotel, quest'anno profumato da un apposito «design olfattivo»: un bouquet di ambra, vaniglia e legno di cedro sprigionato dagli elementi decorativi dell'albero di Bottega Conticelli. Gli addobbi sono infatti dei diffusori dell'iconica fragranza «The Essential Blend n. 70» della maison de parfum Campomarzio70, eccellenza romana fondata nel 1926. A proposito, se siete degli appassionati di essenze e fiori segnatevi in agenda ancora un paio di appuntamenti: il 21 gennaio e l'11 febbraio, alle 11.30, non perdetevi «Brunch & Lab», workshop domenicali gratuiti che si tengono nella Ivy Room per scoprire il mondo delle essenze, la gemmologia e la floristica guidati da esperti di ogni campo. E dopo, tutti a tavola. Siete pronti a seguire la scia?

MILANO

ASSAGGI BISTELLATI AL MANDARIN ORIENTAL

Un menu speciale a prezzo fisso (due portate e un dessert a 105 euro, più 15 per un calice di vino): è la formula «Un assaggio delle feste», pensata dal Mandarin Oriental Hotel di Milano per tutto il mese di dicembre. Un'occasione per degustare la cucina dello chef due stelle Michelin Antonio Guida, resident al ristorante «Seta». Dal martedì al venerdì, solo a pranzo, sarà Guida a selezionare le due portate: un'idea per una coccola veloce e gourmet. Se invece state cercando qualcosa di più casual al «Mandarin Garden», il ristorante e bar dell'hotel, non mancano le proposte di piatti stavolta abbinati a ritmo di swing. Infatti è in programma un calendario di sessioni live, le «Festive Swing Sessions», durante le quali cantanti e musicisti accompagnano le serate del sabato, dalle 19:30 alle 22, e della domenica dalle 18:30 alle 21. E per chi stesse pensando di festeggiare la Vigilia o il giorno di Natale in hotel, eccovi accontentati con sei portate che ricordano la cucina di casa (190 euro bevande escluse): dai tortelli farciti con faraona in brodo di cappone all'agnello ripieno con verza, tartufo e salsa al pepe. Per la notte di San Silvestro non mancheranno, oltre al menu, cotechino e lenticchie (290 euro bevande escluse). E per chi volesse cominciare il nuovo anno seduto a tavola, c'è il tradizionale brunch del 1 gennaio (120 euro bevande escluse): buffet di antipasti e dolci, piatti della tradizione con il tocco creativo dello chef.

THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART

Il latte, una risorsa preziosa!

Scegliere il latte e i formaggi delle cooperative italiane genera valore.

Valore per il territorio: perché sono all'avanguardia nell'applicare tecnologie e tecniche agronomiche innovative, per una gestione sostenibile degli allevamenti e dei caseifici.

Valore per la società: il settore lattiero caseario cooperativo, con le sue oltre 600 imprese, garantisce,attraverso la raccolta e la trasformazione del latte, 15.000 posti di lavoro e un reddito a centinaia di migliaia di famiglie.

Valore per te: che assumendo il latte e i suoi derivati contribuisci a soddisfare il tuo fabbisogno giornaliero di nutrienti fondamentali: l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione raccomanda di consumare da 2 a 3 porzioni di latte o latticini al giorno.

Guarda al latte come non avevi mai fatto! Scopri tutte le proprietà e i valori dei prodotti lattiero caseari su **"Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"**, la campagna di comunicazione promossa dal Settore lattiero-Caseario dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, realizzata da Confcooperative e cofinanziata dalla Commissione Europea.

Segui www.thinkmilkbesmart.eu e immergiti nella cultura, nei valori e nelle proprietà del latte, una scelta consapevole e sostenibile.

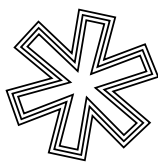
thinkmilk_tasteeu Think Milk, Taste Europe, Be Smart

Think Milk, Taste Europe, Be Smart #THINKMILK

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNA CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

FLORAL TIP

LA CORONA CHE DURA UN MESE

di **Paola Roganti Spoletini***

*Fioraia, co-gestisce il negozio Coral di Milano

INGREDIENTI

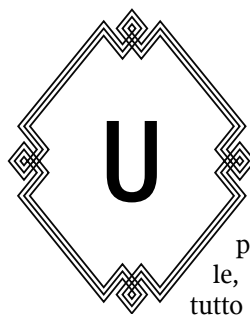
Spugna da fiorista, muschio, pino, conifere, pigne, bacche, ortensie rosse e cardi blu

Sono quattro le candele della corona dell'Avvento. Vanno accese una alla volta ogni domenica che precede il Natale e simboleggiano la luce che il Natale stesso ci regala. La quinta candela si aggiunge al centro il 25 dicembre. Dovendo durare quattro settimane il nostro consiglio è quello di utilizzare materiale duraturo. In commercio si trovano diverse basi di spugna da fiorista da poter decorare con muschio, pino, conifere, pigne e bacche. Noi abbiamo aggiunto un tocco di colore con le ortensie rosse che seccano particolarmente bene in questa stagione e con i cardi blu.

Ogni cosa ruota intorno all'isola centrale. Mobili su misura laccati in una tonalità blu notte con ante a tutta altezza, sgabelli arancioni e lampade dai cavi morbidi per un effetto scenografico

In primo piano gli sgabelli dalla linea classica ispirata alle sedie di Chiavari, ma laccati in una particolare tonalità arancione molto accesa. Dietro il grande frigorifero in acciaio, a vista in una nicchia incorniciata da un vano libreria: i libri sono protagonisti di ogni ambiente in questa casa di una coppia di scrittori

LA FINESTRA SUL GIARDINO

testo e foto di **Clara Bona***

Una grande cucina che si affaccia su un piccolo giardino di città dominato da una bella palma. Una grande isola centrale, il fulcro intorno a cui ruota tutto il progetto: qui si trovano i fuochi a induzione con la cappa integrata, posizionati in modo che quando si cucina la vista possa spaziare verso il giardino. Il doppio lavandino si trova sulla parete laterale, proprio per lasciare più spazio possibile al bancone, che è diventato uno dei luoghi più frequentati della casa: ci si ritrova per la colazione o il pranzo, ma anche per scrivere o lavorare. Per sedersi comodamente ci sono quattro sgabelli con schienale, realizzati artigianalmente dal laboratorio dei Fratelli Levaggi con una linea classica rivitalizzata grazie all'uso del colore arancione. La composizione simmetrica dello spazio è sottolineata da due porte scorrevoli in vetro cannettato realizzate su disegno che dividono la cucina dalla sala da pranzo. Un piccolo accorgimento utile per mettere in connessione i due ambienti senza però far vedere completamente la zona più operativa della cucina, che a volte è meglio schermare. I mobili, progettati con l'architetto Guia Bartolozzi, sono stati realizzati su misura con un disegno essenziale ma non minimal: le piccole cornici a rilievo rendono l'insieme più morbido. Sono tutti laccati in un'intensa tonalità blu notte, con una finitura laccata opaca, che si fa notare soprattutto nella grande parete attrezzata con ante a tutta altezza che contengono la dispensa e i servizi di piatti e pentole. Poi le lampade Aim di Flos, che grazie all'utilizzo di cavi morbidi che percorrono il soffitto a diverse altezze portano la luce dove serve in modo molto scenografico.

Dalle due finestre si scorge la palma in giardino: una situazione insolita per una casa di città. Tanti i tocchi di colore vivace: il mobiletto verde prato, i piccoli elettrodomestici, il parapetto del balcone dipinto di rosso

*Architetto e giornalista, ha fondato Studio '98 a Milano

NELLA VITA DI VALENTINA: TRA MAKER, LUCI E COLORI

Alcuni profili raccontano la quotidianità di ragazze che sono le amiche che vorresti avere nella vita reale, donne di cui ami gusto, outfit, casa e persino vacanze. Per lavoro mi capita di incontrare le persone che ammiro online, come @valentinabarabuffi. Valentina nasce a Cortona e vive nella mia città, Firenze. Si occupa di marketing turistico e organizza eventi culturali (ma la sua passione sono i viaggi). La sua galleria è un'esplosione di colori tra luce che penetra da finestre affacciate su panorami mozzafiato, cibo dei ristoranti e architettura delle più belle città del nostro Paese. Ho pensato di presentarla attraverso i suoi consigli. Amo il suo tocco sbarazzino e per ricrearlo nelle feste ci racconta che è indispensabile «un pò di rosso nel look: un maglione, una minigonna e un collant rosso oppure un jeans vintage ma con delle ballerine in vernice rossa». Per la fine dell'anno suggerisce lustrini e paillettes. Predilige comprare regali artigianali per supportare piccole botteghe storiche e giovani maker. E consiglia la visita alla nuova @ManifatturaTabacchifi. E poi libri, candele della @SanMariaNovella1221 e gadget della @FondazioneMeyer di Firenze per aiutare la ricerca pediatrica. Nell'ultimo viaggio in Provenza le hanno insegnato a cucinare la torta Pavlova e per Natale vorrebbe replicarla «preparando la tavola con le ceramiche pugliesi comprate nel mio ultimo viaggio a Grottaglie». Artigianalità con un tocco femminile in stile Valentina.

*Cuoca e stylist gestisce il b&b Valdirose

Il piatto che racconta la regione

IL RISOTTO IN LOMBARDIA È UN'ISTITUZIONE NON C'È CITTÀ CHE NON ABBIA LA SUA SPECIALITÀ

Se si dice cucina, in Lombardia, viene subito in mente il risotto. Non c'è nessun altro piatto, infatti, che può rappresentare altrettanto bene l'intera regione. Il riso qui non è solo un ingrediente, ma uno dei pilastri su cui poggia l'intera gastronomia tradizionale. È qui, del resto, che è nata la sua coltivazione in Italia con la prima risaia inaugurata nel 1468. E Pavia, grazie ai suoi 85.000 ettari coltivati a risaia e ai 4 milioni e 865mila quintali di produzione, è la provincia con la maggiore percentuale di coltivazione a riso in Italia e il primo produttore a livello europeo e tra le sue 1700 aziende risicole annovera le più importanti del nostro Paese.
La cosa più significativa però è che in Lombardia il riso ha acquisito infinite sfaccettature abbinandosi ai diversi ingredienti del territorio. Così a Como il risotto si gusta con la **sardina affumicata** o con il **pesce persico**. In Brianza, a Montevecchia in Provincia di Lecco, con il tipico **rosmarino**, ma a Monza con la **luganega**; a Voghera con i **peperoni** dolci locali; a Pavia, poi, i modi per mangiare un risotto sono moltissimi: da quello ai **fagioli borlotti** a quello con la **pasta di salame e bonarda**, a quello alla **certosina** con gamberi d'acqua dolce e piselli. A Mantova, dove il Vialone Nano è un prodotto tipico c'è persino una strada del riso: un itinerario che si estende per circa 200 chilometri che unisce i comuni del Parco del Mincio e dove è nato l'Ecomuseo delle Risaie, dei Fiumi e del Paesaggio Rurale Mantovano, il piatto tipico è il riso **alla pilota** che prende il nome dall'addetto alla «pila», una sorta di mortaio per la pulitura del riso, con carne di maiale. Nel cremonese, invece, è con pasta di salame e prende il nome di riso **al piston**.
Il risotto alla bresciana, tipico della Franciacorta, è con **fave e prosciutto**; a Bergamo lo si può gustare con **taleggio e funghi**, e non poteva essere altrimenti: la città orobica con nove formaggi Dop è la capitale europea dei formaggi.
Senza contare le innumerevoli varietà di stagione, perché è soprattutto con le verdure dell'orto – asparagi, piselli e zucca – che il riso si sposa magnificamente.
E a Milano? Qui il risotto, si sa, è una vera e propria istituzione ed è **giallo con lo zafferano**, magari accompagnato con l'ossobuco. Ed è così amato che gli chef hanno creato anche una variante, il riso al salto, per non sprecare nemmeno gli avanzi.

Lombardia Style, il network delle eccellenze

SONO MOLTISSIMI I PRODOTTI, LE RICETTE E LE TRADIZIONI DELLA REGIONE CHE RENDONO OGNI GIORNO LA VITA PIÙ BELLA NEL MONDO

Dal cibo e i prodotti tipici alla moda, dal design alla musica, dall'architettura fino al turismo: sono innumerevoli le eccellenze lombarde che rendono ogni giorno la vita più bella nel mondo. Tutto all'insegna del Lombardia style, che non vuole identificare più solo quel riuscito connubio tra estro e disciplina con cui designer e chef, stilisti e imprenditori, fabbriche e atelier si sono imposti nel mondo, ma diventa un vero e proprio brand. Un trademark, fortemente voluto da Regione Lombardia, che identifica e certifica il meglio della tradizione e della creatività made in Lombardia.
Non solo un nome collettivo comune, ma un vero e proprio network di eccellenze attraverso il quale riunire e comunicare al meglio luoghi, sapori e persone, unite dal trademark della qualità lombarda, capace di dare gusto a un lifestyle dove la passione viaggia di pari passo con la tradizione e l'impegno di chi le dà vita ogni giorno.
«Con Lombardia style – dichiara l'assessore al turismo, marketing territoriale e moda Barbara Mazzali – vogliamo mettere a sistema le tante e diverse eccellenze lombarde. Regione Lombardia ha fortemente voluto questo progetto che racchiude ed esalta tutti gli imprenditori, i territori e gli artigiani che contribuiscono ogni giorno a fare di questa Regione un'eccellenza riconosciuta nel mondo. Ora è tempo di creare un network che riunisca i protagonisti di questa storia unica, in modo da raccontarla al meglio anche all'estero».

Malfatti

INGREDIENTI POCHI, CREATIVITÀ TANTA

È sbagliato definire quella contadina una cucina povera. Perché con la fantasia sa impreziosire anche materie prime modeste

Ovunque la cucina tradizionale, ma in particolar modo in Lombardia, è «povera», ovvero realizzata con materie prime semplici. In realtà è ricca di gusto, creatività e cultura, grazie a ricette in grado di trasformare, quasi per magia, i pochi ingredienti che la terra può offrire in piatti prelibati. In passato, sulla tavola dei contadini lombardi avevano ampio spazio le minestre, preparate per lo più con le verdure dell'orto e con il riso per dare un minimo di sostanza. Così tipici della tradizione sono i **malfatti**, preparati con erbe di campo, spinaci o bietole, raccolti nell'orto o in campagna e con l'aggiunta di qualche ingrediente a disposizione di tutti: pane raffermo, uova, un po' di farina e formaggio. Altra specialità contadina è la **zuppa alla pavese**, una minestra con brodo, pane raffermo, uova e formaggio grattugiato. La tradizione vuole che sia nata nel 1525, in occasione della Battaglia di Pavia, quando Francesco I di Francia fatto prigioniero fu condotto presso una cascina per rifocillarsi. Sul fuoco bolliva la zuppa e la padrona di casa, in onore dell'ospite, pensò di arricchire la minestra con un uovo, dando vita a una ricetta diventata famosa anche in Francia.

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Tra territorio e innovazione

MILANO, CAPITALE DEL GUSTO, È LA CITTÀ PIÙ COSMOPOLITA D'ITALIA, CAPACE DI ASSORBIRE LE CONTAMINAZIONI DEL MONDO E DI FARLE DIALOGARE CON LA SUA TRADIZIONE PIÙ GENUINA

Pizzoccheri

La montagna a tavola

PIZZOCCHERI, SCIATT, POLENTA TARAGNA: I CAPISALDI GASTRONOMICI CON CUI LA VALTELLINA HA CONQUISTATO IL MONDO DEI GOURMET

Non è un grano, perché non è un cereale vero e proprio e anche per questo oggi è apprezzato da chi è attento alla salute o presenta intolleranze alimentari. E non è nemmeno saraceno, piuttosto originario dell'Asia Centrale. Il grano saraceno – in tedesco Heidenkorn, grano dei pagani – è un ingrediente che a partire dal XVII secolo è stato molto usato nelle aree montane e nelle valli lombarde, soprattutto in Valtellina, perché cresceva anche ad altitudini elevate, e per questo è alla base di alcuni piatti tipici. Uno è la **polenta taragna**, preparata con farina di mais – poca perché un tempo era la più costosa – e, appunto, farina di grano saraceno, oltre a formaggio e burro. Sempre a base di grano saraceno anche gli **sciatt**, deliziose frittelline con un ripieno di formaggio Casera e, soprattutto, i **pizzoccheri**, piccoli rettangolini di pasta conditi con formaggio Casera, una buona dose di burro, verze, patate, grana padano e pepe. Un piatto che è un vero e proprio simbolo della Valtellina, ma è stato anche capace di superarne i confini per diventare un'eccellenza lombarda conosciuta e apprezzata non solo in Italia. Per assaporare questa specialità nella sua autenticità, è consigliabile una visita a Teglio, in provincia di Sondrio, il cuore della Valtellina, dove si trova l'Accademia del Pizzocchero, che custodisce la ricetta originale. E se la particolarità principale dei pizzoccheri è l'uso di grano saraceno a renderli ancora più speciali è il condimento con la *pesteda*, un trito aromatico a base di spezie, pepe nero, aglio, bacche di ginepro, foglie di timo e achillea nana. Questa è una pianta che cresce solo oltre i 1400 metri e con il suo sapore delicato e aromatico aggiunge un tocco di freschezza e complessità al piatto.

Milano vicino all'Europa, cantava in una sua celebre canzone Lucio Dalla e non c'è dubbio che almeno per quanto riguarda la ristorazione all'ombra della Madonnina si respiri un'atmosfera internazionale. Il capoluogo lombardo, del resto è la città più cosmopolita d'Italia ed è proprio a tavola che viene fuori questa vocazione, che Expo 2015 ha contribuito a certificare. Così, attratta sempre da nuove tendenze e da un'irrefrenabile voglia di novità, Milano è diventata la città dove si gusta il pesce più fresco – il mercato ittico all'ingrosso è tra i più moderni a livello europeo e il più importante mercato di prodotti ittici in Italia come quantità, qualità e freschezza dei prodotti – ma anche quella dove la cucina etnica sa offrire il meglio di sé, con ristoranti fusion e nipponici che si sono guadagnati stelle, cappelli e forchette. E se è vero che all'ombra dei grattacieli si incontrano mille culture è anche vero che la terra intorno è capace di regalare sapori genuini. Milano, dunque, non dimentica la tradizione, ma sa trasformarla grazie al suo spirito innovatore che la porta sempre a cercare di migliorare e perfezionare anche piatti e ricette ormai consolidati. Merito degli chef, ovviamente, ma anche dei loro clienti, capaci di apprezzare la buona tavola, ma anche desiderosi di nuove suggestioni. Forse per questo Gualtiero Marchesi sosteneva che: «Qui c'è la clientela più bella al mondo».
Nato a Porta Romana, da una famiglia originaria di San Zenone al Po vicino Pavia, Marchesi non è stato solo il primo a ottenere tre stelle Michelin in Italia, ma lo chef che ha rivoluzionato la cucina italiana nel segno di una maggiore raffinatezza. I suoi piatti più celebri giocavano con le ricette tipiche, come la celebre Costoletta a cubi che smontava la tradizionale cotoletta impanata per una cottura perfetta e la serviva a cubi, separati dall'osso. Creazioni che spesso avevano l'ardire di dialogare con l'arte, portando in tavola anche l'estetica per un piacere più completo. Ed è anche grazie al suo coraggio se i suoi allievi – Andrea Berton, Carlo Cracco, Pietro Leemann, Davide Oldani e Daniel Canzian, solo per citarne alcuni – oggi possono brillare con le loro stelle nel firmamento della ristorazione milanese.
Creazione iconica di Gualtiero Marchesi è stato il riso oro e zafferano, un risotto giallo con una foglia d'oro edibile sopra. Ed è bello pensare che quell'oro rappresenti la luce che illumina la Madonnina e che brilli sul piatto più tipico di Milano, quel risotto che secondo la tradizione sarebbe nato dall'intuizione di un pittore fiammingo, Valerio di Fiandra, giunto in città per decorare le vetrate del Duomo.

Sui Navigli non si dimentica la tradizione, ma la si trasforma grazie a uno spirito innovatore che porta sempre a cercare di migliorare e perfezionare anche piatti e ricette ormai consolidati

Casoncelli

I sapori della festa

LA PASTA FRESCA RIPIENA, UNO DEI PIATTI PIÙ TIPICI DI LOMBARDIA, LE SUE VARIANTI PERÒ NON SI CONTANO

Acqua, farina, uova e tutto il gusto di una farcitura saporita: la pasta fresca ripiena è un primo della cucina tradizionale ed è uno dei piatti più antichi e diffusi al mondo, sembra la conoscessero già i romani e sicuramente ne andavano pazzi. In Lombardia è da sempre la pasta della festa, tanto da essere il primo più gradito sulla tavola di Natale, in brodo di cappone o con salvia e burro. Ma è spesso anche il piatto che si prepara in occasione delle feste tradizionali. L'espressione, dunque, di una cucina saldamente legata al suo passato e ai sapori di una volta, ma anche sfaccettata e varia. Ecco, allora i **marubini** a Cremona, di forma rotonda e con un ripieno a base di carne di manzo marinata con verdure con aggiunta di carne di vitello arrostita. Gli **agnolini** a Mantova, ripieni di carne (manzo, salamella, pancetta) e famosi già ai tempi dei Gonzaga. Mantovani però sono anche i **tortelli di zucca** dal ripieno agrodolce con zucca, mostarda e amaretti. Nella zona di Bergamo e Brescia ci sono i **casonsei**, **o casoncelli**, che si distinguono per l'inconfondibile aspetto a mezzaluna e che possono avere ripieni diversi, per lo più di carne. Magri, invece, sono gli **scarpinocc**, tipici dell'Alta Val Seriana e ripieni di formaggio, pangrattato, aglio e spezie. Schiacciati leggermente al centro ricordano le antiche calzature valligiane, indossate fin dal Settecento insieme al costume tradizionale in occasione delle feste nel piccolo paese di Parre.

In-lombardia.it

Oltrepo Pavese

Il modo più elegante di brindare

FRANCIACORTA E OLTREPÒ PAVESE PER IL METODO CLASSICO SONO TRA LE AREE PIÙ IMPORTANTI MA NON SONO LE UNICHE IN LOMBARDIA

L'atmosfera del Natale alle porte fa già pensare a brindisi e pranzi e cene con i propri cari. Invitato speciale in queste occasioni sarà lo spumante, soprattutto il **Metodo Classico** che meglio consente di esprimere l'eleganza di un vino. Un tipo di «bollicine» che vede la Lombardia protagonista, qui, del resto, si trovano due delle più importanti aree di produzione: **Franciacorta** e **Oltrepò pavese**. Non tutti gli spumanti, infatti, sono uguali e la differenza maggiore è nel metodo di fermentazione. Il metodo Martinotti o Charmat, più idoneo alla produzione di spumanti utilizzando vitigni aromatici, prevede una seconda fermentazione in grandi contenitori o autoclavi e consente di ottenere vini freschi e profumati. Il Metodo Classico, invece, prevede la rifermentazione in bottiglia, attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati ed è più lungo e laborioso. Nato in Francia, nella **Champagne**, sul finire del XVII secolo per intuizione dell'abate Pierre Pérignon, questo metodo preferisce i vitigni della tradizione francese: **Chardonnay**, **Pinot Nero** e **Pinot Bianco**. Il Pinot Nero, vinificato in bianco, serve a dare al vino struttura, corpo e persistenza; lo Chardonnay dona eleganza, freschezza e finezza, oltre a perlage fine e sentori di lievito e crosta di pane. In Italia, il Metodo Classico è meno diffuso, fanno eccezione alcune zone vocate ormai da tempo alla coltivazione dei vitigni opportuni come Franciacorta e Oltrepò. Non mancano però aree dove il metodo classico è applicato a vini autoctoni. Una di queste è la sponda bresciana del Benaco e in particolare l'area della Valtènesi, dove il **Groppello** si è rivelato adatto anche per realizzare spumanti. Sempre nella zona del Lago di Garda c'è la Lugana Doc, tra le provincie di Brescia e Verona. Qui il vitigno è la **Turbiana**, dalla buona struttura e alta acidità che, grazie alla sua decisa personalità, si esprime al meglio dopo lunghi periodi d'affinamento e per questo ben si presta alla spumantizzazione con Metodo Classico. Anche la Valtellina, nota soprattutto per i suoi vini rossi, può riservare sorprese con pregiate «bollicine di montagna».

A passeggio tra colline e vigneti

LA FRANCIACORTA È FAMOSA PER I SUOI PREGIATI SPUMANTI, MA È SPLENDIDA ANCHE PER TOUR ENOGASTRONOMICI O PER TRASCORRERE PIACEVOLI WEEKEND

Delimitata a nord dal Lago d'Iseo e a sud dal Monte Orfano, la Franciacorta è una zona collinare che sembra perfetta per un tour enogastronomico. Il nome deriva da *Franche Curtes*, corti franche, perché nell'Alto Medioevo vi erano piccole comunità di monaci esentate dall'obbligo dei dazi. Qui la viticoltura ha una storia antica, ma solo di recente sono emerse le potenzialità delle bollicine. Nel 1961 è nata la prima bottiglia di Franciacorta, grazie all'enologo Franco Ziliani. Il riconoscimento come Doc è giunto nel 1967 e nel 1995, Franciacorta è diventato il primo territorio e vino italiano prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto la Docg. Il successo delle bollicine ha trasformato anche il paesaggio un tempo cosparso di boschi e ora caratterizzato da vigneti e filari. Una terra che oltre all'ottimo vino, che si può degustare visitando le numerose cantine, può offrire passeggiate nel verde e visite culturali: è costellata, infatti, da borghi medievali con torri e castelli, conventi e monasteri, non a caso la Strada del Vino Franciacorta è fra le più note e frequentate d'Italia.

UNA MEDITAZIONE DA RE

Vicino Bergamo, nella più piccola Docg d'Italia, si produce il Moscato di Scanzo, un passito rosso raro e prezioso

A una manciata di chilometri da Bergamo, dove le colline iniziano a farsi via via più scoscese, c'è Scanzorosciate, paese dove fin dai tempi antichissimi si produce il pregiato **Moscato di Scanzo Docg**. È uno dei pochi Docg lombardi – le altre aree sono Franciacorta, Oltrepò pavese e Valtellina con Sforzato e Valtellina superiore – ed è prodotto da un vitigno autoctono, il Moscato di Scanzo, che è uno dei pochi moscati a bacca rossa e si coltiva solo qui su una superficie di 31 ettari, caratterizzata da una formazione calcareo marnosa: il Sass de Luna su cui crescono viti, molto resistenti. Il vino che se ne ricava è un passito dal colore rosso rubino intenso, con profumi, fruttati e speziati su cui predominano la rosa appassita, il miele d'acacia e il sottobosco. Il Moscato di Scanzo ebbe grande fortuna sul finire del XVIII secolo quando l'architetto bergamasco **Giacomo Quarenghi** lo portò con sé in Russia e ne fece omaggio alla zarina Caterina II, che lo apprezzò molto e non lo fece mai mancare nella reggia di San Pietroburgo. In seguito, giunse anche alla corte inglese e venne addirittura quotato alla borsa di Londra. Dopo un periodo di declino, a partire dagli anni '70 è stato riscoperto e ora vive una nuova giovinezza.

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Dove il vino disegna il territorio

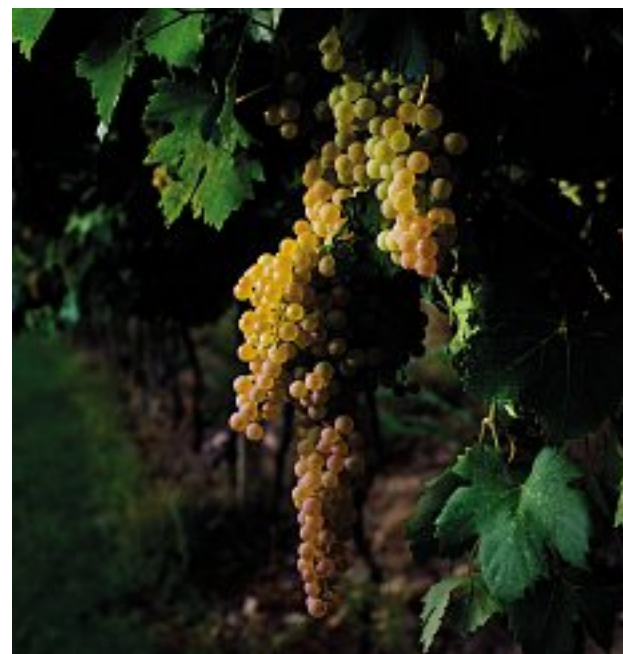
2500 CHILOMETRI DI TERRAZZAMENTI CHE RACCONTANO LA RELAZIONE ARMONIOSA FRA L'UOMO E LA NATURA, UN'«ARTE DI COSTRUZIONE» CHE È ANNOVERATA TRA I PATRIMONI IMMATERIALI DELL'UMANITÀ

Arrivando in Valtellina una delle prime cose che colpisce è lo straordinario sistema terrazzato con un'infinità di muretti a secco: 2500 chilometri, più o meno la distanza che c'è tra Roma e Stoccolma. E se da un lato queste costruzioni dimostrano l'armoniosa relazione tra gli uomini e la natura – tanto da aver ottenuto nel 2018, insieme ad altri territori il riconoscimento UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità – dall'altro rivestono un ruolo fondamentale per la conservazione del suolo e del territorio. Testimoniano anche come la Valtellina sia una terra con una forte attitudine per il vino, perché questi muretti rendono possibile la coltivazione della vite nelle ripide e scoscese Alpi Retiche. E, come spesso accade, quando la natura riconosce il rispetto e l'impegno degli uomini ripaga con prodotti speciali come, appunto, i vini di Valtellina che, contrassegnati dal marchio Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazioni di origine controllate e garantite), sono di grande personalità.
Il vitigno che detta legge è Il **Nebbiolo**, che qui prende il nome di **Chiavennasca** e trova il suo territorio d'elezione. Una grande uva italiana radicata da secoli tra i terrazzamenti, in un continuo interscambio con la roccia. E, proprio per il suo rapporto con la roccia, i suoli magri e il microclima della Valtellina, regala vini di rara finezza, longevi e complessi, ma mai difficili. Tanto che si può considerare il Nebbiolo in Valtellina un'uva autoctona, forte del lungo adattamento tra le montagne. Nel versante retico, infatti, è presente al 90%, accompagnato da alcuni vitigni storici valtellinesi come la **Rossola**, presente qua e là tra i vigneti più datati, dalla marcata acidità, la **Pignola**, usata anche nella spumantizzazione e la **Brugnola**, consumata come uva da tavola.
Da questo scenario sono nate due Docg: lo **Sforzato** e il **Valtellina Superiore**, suddiviso nelle cinque sotto denominazioni che identificano le aree: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. La Docg Sforzato di Valtellina o Sfursat richiede almeno il 90% di uve Nebbiolo ed è un vino rosso secco ottenuto da appassimento delle uve, che nasce dalla tradizione di «sforzare» le uve, di concentrarle dando vita a una base di maggiore struttura e potenza. Questo lo rende un vino completo, ricco, ma anche fine ed elegante. I grappoli, selezionati sono raccolti a mano e vengono posti nei tradizionali fruttai dove inizia la lenta fase di appassimento. Solo a dicembre le uve possono essere pigiate e dopo 20 mesi, a partire dal 1 aprile successivo alla vendemmia, lo Sforzato può essere messo in commercio. E di questi 20 mesi, almeno 12 devono essere in legno.
E per gustare i suoi vini preziosi, la Valtellina offre numerose possibilità a partire dalla strada del vino e dei sapori in Valtellina che consente di degustare oltre ai prodotti vinicoli anche i genuini prodotti locali.

Prelibatezze che non ti aspetti

Monte Isola, Lago d'Iseo

Tra le ricchezze di Lombardia ci sono i suoi laghi. Non sono solo famosi per gli splendidi panorami alpini e i borghi caratteristici che vi si affacciano ma, diversi uno dall'altro, hanno delle peculiarità che li rendono unici. Unici come i territori che li circondano e i prodotti della terra che regalano. Tra questi l'**Olio extravergine di oliva Laghi Lombardi Dop** che è la denominazione riservata alle produzioni di olio di oliva delle zone limitrofe al lago di Como e al lago d'Iseo, a cui si accompagnano le menzioni **«Lario»** e **«Sebino»**, che indicano i due areali. A rendere speciali questi due oli è l'area di produzione, più a nord rispetto al limite geografico di coltivazione dell'olivo che, solo grazie all'influsso dei due bacini idrici, può essere coltivato. Si tratta, in ogni caso, di produzioni che hanno una storia plurisecolare con testimonianze e ruderi di antichi frantoi già di epoca preromana. Tra le caratteristiche della Dop il fatto che le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, entro il 15 gennaio, e la molitura deve avvenire entro tre giorni dalla raccolta. Al palato, entrambe le varietà hanno un gusto leggero e delicato, che rende questi oli adatti come condimento di piatti a base di pesce e di antipasti e come ingredienti per le preparazioni di pasticceria.

L'OLIO DI OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP RACCONTA DI UN TERRITORIO STRAORDINARIO E DI TRADIZIONI PLURISECOLARI

Il tesoro del lago

A SUD DEL GARDA, QUELLA CHE ERA UNA SELVA ACQUITRINOSA È OGGI UNA TERRA GENEROSA, RICCA DI VIGNETI DA CUI NASCE UN BIANCO INCONFONDIBILE E VIGOROSO: IL LUGANA

Un «maestoso spettacolo della Natura» così Goethe definì il Lago di Garda e non aveva tutti i torti perché Il Benaco sa incantare con i suoi paesaggi. Il suo entroterra, soprattutto nella parte meridionale, un tempo però era un territorio tutt'altro che ospitale. Era coperto, infatti, dalla Selva Lucana, un foltissimo bosco acquitrinoso che è stato bonificato solo a partire dal Quattrocento.
Oggi quell'area ha preso il nome di Lugana ed è rimasta una terra fatta di argille stratificate di origine morenica e ricche di sali minerali. Una terra difficile da lavorare, perché dura e compatta in tempi di siccità, e molle e fangosa con la pioggia. Proprio queste caratteristiche regalano al vino che si ricava profumi vigorosi, oltre ad acidità, sapidità e a una struttura ben equilibrata. Qui il vitigno di riferimento è il **Turbiana** una varietà autoctona che per molti è una variante del **Trebbiano** e il vino che si produce, il **Lugana Doc**, è considerato uno dei bianchi italiani più prestigiosi e apprezzati. Di forte personalità, il Lugana è un bianco di grande eleganza e complessità, dal colore giallo paglierino e dal bouquet aromatico ricco e variegato, con note floreali e sentori fruttati di mela verde, pesca e agrumi. In alcune varianti, soprattutto se affinate in legno, emergono anche note più complesse di vaniglia, miele e spezie. In bocca sorprende per la sua struttura e l'equilibrio e la piacevole acidità che dona freschezza e vivacità al sorso.
Con una buona struttura e un corpo medio-alto, il Lugana è adatto anche a invecchiamenti prolungati. E proprio questa caratteristica di essere uno dei pochi vini bianchi fermi ad avere un'ottima capacità di invecchiamento ha fatto sì che nella Doc trovassero posto diverse versioni: oltre al Lugana senza altre menzioni, **Spumante**, **Superiore**, **Riserva** e **Vendemia Tardiva**.

L'INIZIATIVA

Da sinistra a destra: i conduttori televisivi Fabio Fazio e Antonella Clerici, la responsabile editoriale di *Cook* Angela Frenda, il pasticcere del Mandarin Oriental Hotel Marco Pinna e lo chef due stelle Michelin del «Seta» Antonio Guida tagliano la torta sul palco della sala Buzzati, nella sede storica del *Corriere della Sera*, a Milano, al termine dell'evento

COOK NIGHT 2023

IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA

di **Giuseppe Scuotri**
foto LaPresse

Nella cucina di un ristorante, specialmente se stellato, lo stress e la pressione possono essere compagnie quotidiane. C'è chi li definisce carburanti fondamentali, il terreno fertile da cui nascono idee e ricette innovative. Ci sono invece chef che hanno sentito il bisogno di allentare questa tensione e di rimodellare il proprio lavoro. Alla prima «Cook Night», l'evento di *Cook* dedicato al mondo della ristorazione che si è svolto lo scorso 27 novembre, si è immaginato il futuro della cucina italiana mettendo a confronto modelli differenti. Sul palco della Sala Buzzati allestita dallo stilista Alessandro Enriquez, all'interno della sede milanese del *Corriere della Sera*, si sono alternati tanti protagonisti del settore. Ognuno di loro, intervistato da Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook* e direttrice artistica della manifestazione, ha dato il suo contributo raccontando la propria esperienza umana e professionale. La serata, aperta dall'esibizione musicale di Lidia Schillaci, è iniziata con il contributo dello chef bistellato Davide Oldani, titolare a Cornaredo, nel Milanese, oltre che del ristorante «D'O» anche di altri due locali, «Olmo» e «Next D'Oor», pensati per valorizzare lavoro e idee della sua brigata. È stato poi il turno di Antonella Rana, responsabile globale Comunicazione e ristorazione dell'omonimo pastificio, che ha portato la testimonianza della sua azienda, da sempre attenta all'innovazione e al benessere dei dipendenti. Un esempio di modello di business virtuoso è stato illustrato anche da Roberto Selva, direttore Marketing e Comunicazione di Esselunga, che assieme allo chef tristellato Enrico Cerea del ristorante «Da Vittorio» ha raccontato la nascita di Elisenda, la linea di alta pasticceria pensata per la grande distribuzione. Il confronto tra le varie anime della ristorazione italiana, tra *fine dining*, locande e trattorie, è entrato quindi nel vivo. Sul palco è salita Agata Felluga, che dopo aver lavorato nelle migliori cucine francesi ha deciso di

Da destra: Camilla Lunelli (Ferrari) e lo chef tre stelle Chicco Cerea; il tristellato Enrico Crippa con la moglie Silvia Cuniberto (*a sinistra*) e Roberta Ceretto, presidente dell'omonima azienda vinicola; il Master of Wine Gabriele Gorelli e Stevie Kim, fondatrice di Italian Wine Podcast

aprire una piccola trattoria in un borgo toscano. Un percorso a cui ha fatto da contraltare quello di Enrico Crippa, chef del ristorante tre stelle Michelin «Piazza Duomo» di Alba. Vittorio Garrone e Giacomo Dell'Aglio, titolare e chef della «Locanda del Daino» di Grondone (Alessandria), hanno descritto il lavoro quotidiano sugli ingredienti del bosco che circonda la loro «casa di caccia». A portare il proprio punto di vista sono stati poi Franco Pepe, pizzaiolo di «Pepe in grani», Davide Marzullo di «Trattoria contemporanea» ed Enrico Buonocore, patron della «Langosteria». La carrellata si è chiusa con due profili d'eccezione: Fabrizio Mellino e Norbert Niederkofler, i due chef a cui la Guida Michelin Italia 2024 ha assegnato le tre stelle. Per il taglio della torta che ha chiuso la serata sono saliti sul palco Antonio Guida, due stelle al «Seta» dell'hotel Mandarin Oriental, il suo pastry chef Marco Pinna, i conduttori tv Antonella Clerici e Fabio Fazio, quest'ultimo anche patron della «fabbrica di cioccolato» Lavoratti1938. Sponsor della serata Pastificio Rana, Esselunga, Levoni e Ferrari (*wine partner*).

Franco Pepe, maestro pizzaiolo di «Pepe in Grani» a Caiazzo, in provincia di Caserta

Fabrizio Mellino, chef del «Quattro Passi» di Nerano, in costiera Amalfitana, a cui la guida Michelin Italia 2024 ha assegnato le tre stelle

Vittorio Garrone, titolare della «Locanda del daino» di Grondone, in provincia di Alessandria

Enrico Buonocore, patron di «Langosteria» a Milano, Paraggi, Parigi, St. Moritz, e presto Londra e Miami

Davide Marzullo, una stella Michelin alla «Trattoria contemporanea» di Lomazzo, nel Comasco

Agata Felluga, proprietaria della «Trattoria Cacciaconti», nel Grossetano

Dall'alto in basso, da sinistra a destra: Antonella Rana, responsabile globale Comunicazione e ristorazione dell'omonimo pastificio; Davide Oldani, chef bistellato titolare di «D'O», «Olmo» e «Next D'Oor» a Cornaredo, nel Milanese; Norbert Niederkofler, tre stelle Michelin («Atelier Moessmer», Brunico); Roberto Selva, direttore Marketing e Comunicazione di Esselunga; la cantante Lidia Schillaci; Marella Levoni, a capo della comunicazione di Levoni

INGREDIENTI

Per la meringa: ***2*** *albumi,* ***125 g*** *di zucchero bianco,* ***2 g*** *di amido di mais,* ***0,6 g*** *di aceto bianco. Per il sorbetto di amarene:* ***250 g*** *di amarene denocciolate,* ***60 g*** *di zucchero bianco,* ***15 ml*** *di succo di limone appena spremuto. Per la chantilly:* ***2*** *pezzi di carbone vegetale,* ***300 gr*** *di panna,* ***200 gr*** *di mascarpone, ½ baccello di vaniglia,* ***35 gr*** *di zucchero a velo. Per servire:* ***12*** *duroni neri di Vignola denocciolati e tagliati a metà*

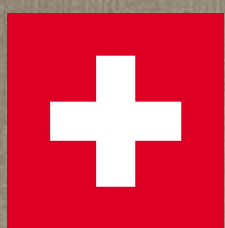
Preriscaldate un affumicatore offset a 130°C (in alternativa, usate un forno alla stessa temperatura). Montate gli albumi, aggiungete lo zucchero. E poi amido e aceto e mescolate per altri 10 secondi. Foderate una teglia da 33x46 cm con carta forno, distribuite la meringa e posizionatela nell'affumicatore per un'ora e mezza (a 100°C se in forno). Estraete e lasciate raffreddare (si conserva a temperatura ambiente per una settimana). Per il sorbetto, versate le amarene, lo zucchero e il limone in un frullatore per ottenere un composto liscio. Trasferite in un bicchiere per Pacojet e congelate. Mantecatelo quando servite. Per la chantilly, accendete il carbone e lasciate bruciare fino a che la superficie non sarà coperta da uno strato di cenere grigio-bianca. Versate la panna in una pentola con coperchio. Immergete il carbone nella panna e chiudete il coperchio. Lasciate in infusione per un'ora. Filtrare la panna scartando il carbone. Una volta fredda, unitela al mascarpone e ai semi di vaniglia. Montate. Aggiungete lo zucchero e montate per 5 secondi. Conservate in un sac-à-poche in frigo. Sul piatto di servizio formate un anello di 5 cm di chantilly, lasciando al centro un buco. Riempitelo con sei mezze ciliegie e una pallina di sorbetto, guarnite con scaglie di meringa. Ripetete per 4 pavlova.

MASSIMO BOTTURA E LARA GILMORE

Per la prima volta la coppia firma insieme un libro, *Slow Food Fast Cars. Casa Maria Luigia - Storie e ricette* (L'Ippocampo), presentato in anteprima con *Cook* al museo Poldi Pezzoli di Milano «Raccontiamo il segreto della nostra idea di ospitalità: sentirsi a casa lontano da casa». Nel volume anche 85 piatti della chef Jessica Rosval

A sinistra, Massimo Bottura e Lara Gilmore, co-fondatori di Casa Maria Luigia *(foto Lido Vannucchi)*; sopra, l'ingresso di Casa Maria Luigia nella campagna modenese *(foto Michael Gardenia)*; a destra, il caminetto della cucina *(foto di Michael Gardenia)*; sotto, l'erbazzone, un piatto della prima colazione di Casa Maria Luigia *(foto di Michael Gardenia)*

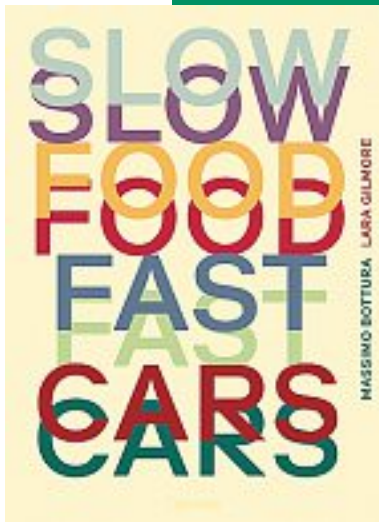
di **Alessandra Dal Monte**

A convincerli definitivamente è stato niente meno che Sergio Marchionne. Era il 2017, Massimo Bottura e Lara Gilmore avevano visto da qualche mese la dimora — all'epoca rudere — di campagna che sarebbe poi diventata Casa Maria Luigia. Qualcosa li aveva rapiti, ma le incognite erano ancora troppe. Ci ha pensato l'allora amministratore delegato della Fiat a eliminare ogni dubbio: «"Siete a 10 chilometri da Modena, a cinque dal casello dell'autostrada, vicino all'aeroporto, vicino a Maranello: è perfetta", ci disse. In due minuti aveva analizzato pro e contro, e non vedeva contro», ricorda con un sorriso Bottura. Sei anni dopo la villa, località San Damaso, è diventata un caso di studio per gli esperti di ospitalità. Parola di Christopher J. Nassetta, ceo del gruppo Hilton: «È impazzito per il nostro progetto: dopo essere venuto da noi ha riunito gli staff degli hotel di tutto il mondo», racconta lo chef tre stelle Michelin dell'«Osteria Francescana». Cos'ha di tanto speciale Casa Maria Luigia? Come tutte le cose riuscite, nasce da un bisogno concreto. «Io viaggiavo 150 giorni l'anno, mi svegliavo e non sapevo dov'ero, se a Tokyo o a Buenos Aires. Gli hotel, anche quando sono lussuosissimi, sono molto simili tra loro. Scendevo al bar in Giappone e mi servivano un burger o un club sandwich. Ma come? Avrei voluto un piatto locale, che mi facesse capire dov'ero. Quando con Lara abbiamo pensato a una struttura per accogliere gli ospiti della "Francescana", abbiamo pensato a un luogo che li facesse subito sentire a Modena. Ecco perché in ogni camera trovano la bottiglia di Lambrusco, il Parmigiano e l'aceto balsamico: così mordono il territorio. E poi volevamo creare un'accoglienza speciale: una casa lontano da casa». Infatti negli spazi comuni il frigo è sempre pieno e accessibile, stipato di monoporzioni in vetro con insalate, snack, cracker, muffin, ricotta montata al basilico, tiramisù. «Come a casa dai genitori, ma meglio!», ha esclamato una volta un ospite. Bollitore e macchina del caffè sono a disposizione, così come il vino. «Non facciamo mica firmare nessuno: uno entra e si fa il cappuccino — spiega Bottura —. Ci siamo ispirati al modo in cui sono cresciuto io: eravamo cinque fratelli, vivevamo con gli zii e i nonni. Quando ero bambino mia mamma Maria Luigia teneva la dispensa sempre piena

> **Auto, vinili, arte, natura, cibo: per noi il lusso è qualcosa di personale che ci rappresenta**

IL LIBRO

CASA MARIA LUIGIA, VIAGGIO ALLE ORIGINI

di
Giulia Arnaldi

Dopo il Victoria and Albert Museum di Londra, lo scorso 4 dicembre Massimo Bottura e Lara Gilmore hanno scelto un altro museo, il Poldi Pezzoli di Milano, per presentare in anteprima nazionale il loro ultimo libro *Slow Food Fast Cars. Casa Maria Luigia - Storie e ricette* (L'Ippocampo Edizioni, 2023). Un appuntamento in collaborazione con *Cook* per raccontare l'idea di ospitalità dietro Casa Maria Luigia, il luxury b&b di San Damaso (Modena) co-fondato nel 2019 dal patron della tristellata «Osteria Francescana» e da sua moglie. La serata ha fatto parte del ciclo di appuntamenti «Incontri al museo», ideato dalla responsabile editoriale di *Cook* Angela Frenda e collegato alla mostra «Oro bianco. Tre secoli di porcellane Ginori» in corso al Poldi Pezzoli fino al 19 febbraio. È stato proprio il tema dell'accoglienza a emergere durante il dialogo di Bottura e Gilmore con Frenda: il dna di Casa Maria Luigia è ricevere gli ospiti in una «casa lontano da casa». La serata, avvolta da un'atmosfera natalizia creata dalle composizioni floreali di Consuelo Ferrandi, si è conclusa con una cena firmata «Ristorante Famiglia Rana» (Verona, una stella Michelin). Dalla cucina, nascosta dietro a un elegante pannello della storica azienda Boffi, sono usciti anche i «Tortellini senza sfoglia»: la loro pasta, spessa appena 0,2 millimetri, è pronta in soli 10 secondi nel brodo. Ad accompagnare, le bollicine del Franciacorta Brut Millesimato Edizione Teatro alla Scala Bellavista. I prossimi appuntamenti: l'8 febbraio lo chef Davide Oldani e il libro *Visioni Pop* (Gribaudo), il 19 febbraio la foodwriter Skye McAlpine.

Sopra, *Slow Food Fast Cars* (L'Ippocampo Edizioni, 2023), l'ultimo libro dello chef tristellato Massimo Bottura e della moglie Lara Gilmore; sotto, gli autori firmano alcune copie del libro *(foto Alessandra Dani)*

In alto, la colazione a Casa Maria Luigia *(foto Michael Gardenia)*; in basso a destra, la stanza della musica della struttura, con il tappeto I love you di Peter Blake *(foto di Michael Gardenia)*

e una sedia sempre vuota per gli ospiti inattesi: "Bussa e ti sarà aperto", ci diceva. Casa nostra era l' "Hotel California": questa per me è la vera accoglienza». La genesi del progetto è raccontata per filo e per segno in *Slow Food Fast Cars. Casa Maria Luigia - Storie e ricette* (L'Ippocampo Edizioni), l'ultimo libro di Bottura e il primo firmato a quattro mani con la moglie Lara. Anzi, le mani sono sei perché dentro ci sono anche i pensieri — e i piatti, ben 85 — di Jessica Rosval, la 38enne chef canadese che dirige l'offerta gastronomica della dimora di campagna nonché del nuovo ristorante «Al gatto verde», barbecue contemporaneo aperto lo scorso settembre nell'edificio accanto all'acetaia Maria Luigia. Il volume è un diario dal tono intimo, ricco di aneddoti: tutto inizia nel 2016, quando i coniugi vedono per la prima volta la villa. «Sembrava una pesca ammaccata, abbandonata e cupa — scrive Lara —. Me ne sono innamorata subito, ma abbiamo aspettato. La prima asta è andata deserta e noi lo abbiamo vissuto come un segno del destino. Siamo tornati a vederla nella primavera del 2017 e ci siamo accorti che c'era anche una stanza piena di botti di aceto balsamico. Qualcosa, a quel punto, ci è entrato nell'anima: abbiamo fatto un'offerta. A maggio 2017 la tenuta era nostra». Nella primavera 2019 è stata aperta al pubblico. Oggi, quattro anni dopo, Casa Maria Luigia è diventata un ritrovo di *celebrities* internazionali che volano da tutto il mondo con destinazione San Damaso. «Qualche settimana fa il cantante Harry Stiles è stato da noi con la sua famiglia: era dolcissimo vederli tutti insieme rilassati nel parco a ballare», racconta Lara. «Di recente Alexandre Arnault non voleva fare colazione perché si stava allenando per la maratona di New York. Dopo un paio d'ore di corsa lo abbiamo trovato a mangiare il cotechino con lo zabaione, non voleva più partire — prosegue Bottura —. Attori, musicisti, imprenditori... Abbiamo avuto tutto il mondo qui, persone che cercano un'esperienza a 360 gradi, che hanno voglia di stare con noi e di approfondire quello che questo territorio può dare». Parlare di semplice ospitalità all'italiana per Casa Maria Luigia sarebbe riduttivo. La coppia Bottura-Gilmore è andata oltre: ci ha messo la bellezza, l'arte contemporanea, il design, le auto da corsa, i vinili, l'acetaia. Ma non in modo posticcio: sono tutti pezzi autentici della loro vita. Prendiamo gli ottomila dischi della Stanza della musica, la prima sala della casa ad essere stata ristrutturata: «Li ho acquistati dalla vedova di un giudice modenese appassionato di jazz, ma non sapevo dove metterli perché ne avevo già 20mila — racconta Bottura —. Appena abbiamo deciso di acquistare Casa Maria Luigia, hanno trovato il loro posto». Stessa cosa per i quadri: «Erano accantonati da trent'anni: ma le opere sanno attendere e individuare i loro muri. Dentro questo luogo abbiamo compresso le nostre passioni». «Abbiamo puntato al lusso, ma a un tipo molto preciso di lusso — aggiunge Gilmore —: quello prezioso in quanto personale, capace di raccontare qualcosa di noi e di quello che ci piace. Io, Lara, sono nei dettagli: mi trovate nei cuscini, nelle tapparelle, nei colori». Ma anche in piscina a nuotare, in giardino a passeggiare, nella Stanza della musica a leggere a piedi nudi. «La sera, dopo il servizio in "Francescana", vado lì anche io a decomprimere», ammette Massimo. E nel vicino ambiente ribattezzato Playground ecco il meglio del distretto italiano dei motori: modelli nuovi e vintage di Ferrari, Lamborghini, Maserati, De Tomaso in esposizione. Un'altra di quelle idee venute per caso: «Era il 2020 — spiega Bottura —. Stavamo seguendo i lavori della vecchia rimessa quando sentiamo un boato: era il nostro amico Stefano Domenicali, allora ad di Lamborghini, a bordo di una Huracan Evo bianca con una grossa macchia gialla sul cofano. L'aveva dedicata al nostro

I PERSONAGGI

In alto, la brigata di Casa Maria Luigia *(foto di Michael Gardenia)*; sotto, da sinistra, Massimo Bottura nell'acetaia, la sua collezione di automobili e moto e Jessica Rosval, chef della struttura *(foto di Michael Gardenia)*

piatto "Oops mi è caduta la crostatina!". Con Lara ci stavamo chiedendo cosa fare di quello spazio — una galleria d'arte, una palestra? — e vedendo la macchina non abbiamo avuto dubbi: un garage-museo delle nostre auto da collezione». È Lara, nel libro, a spiegare questa passione del marito: «Massimo acquista solo macchine che gli evocano un ricordo. Lo aiutano a ricostruire la cronologia della sua vita: quella guidata dal fratello, quella amata dal padre. E devono essere italiane, meglio ancora se modenesi». «Non puoi non amare le auto veloci se sei nato a Modena, dove nel raggio di 30 chilometri ci sono tutti i costruttori più importanti — interviene lui —. Da questo punto di vista è un luogo unico, in cui si riesce a stare insieme e allo stesso tempo a essere in competizione, ma in modo positivo». Insomma, ogni pezzo di Casa Maria Luigia ha una storia e un significato ben precisi che la rendono una *wunderkammer* aperta al pubblico, una casa-museo ma tutt'altro che algida e polverosa. Un luogo vivo, in cui si può mangiare, dormire, rilassarsi, vedere, ammirare, toccare. In una parola, godere, condividendo per qualche ora o giorno lo stile di vita dei due padroni. Un modello che fa gola, anche perché l'esperienza gastronomica è tra quelle indimenticabili: oltre alla possibilità di assaggiare, nella Casa delle Carrozze, i piatti storici dell' «Osteria Francescana» con l'esperienza «Francescana at Maria Luigia», per chi dorme in una delle dodici camere l'appuntamento più atteso è quello del mattino. Gli ospiti si trovano davanti un ricco buffet con i piatti ispirati alla colazione di Natale che nonna Ancella preparava a Massimo e ai suoi fratelli da bambini. Erbazzone, frittata, cotechino con lo zabaione, sbrisolona, gnocco fritto, mortadella, ricotta e marmellata di amarene solo per citarne alcuni. La chef Jessica Rosval, fino al 2018 capopartita degli antipasti in «Francescana» e responsabile degli eventi internazionali, all'inizio non voleva saperne di essere trasferita a Casa Maria Luigia. Ma suo malgrado ne è rimasta ammaliata: «La frequentavo perché facevamo lì il catering per i servizi esterni,

INGREDIENTI

__7 g__ di lievito di birra, __165 g__ di acqua frizzante, __130 g__ di panna, __12 g__ di olio di oliva, __600 g__ di farina 00, __15 g__ di sale, olio vegetale, olio vegetale per friggere. Per guarnire: __16__ fette di mortadella, __200 g__ di ricotta fresca, __3 cucchiai__ di aceto balsamico stravecchio

Per lo gnocco, in una planetaria mescolate lievito, acqua, panna e olio. Aggiungete lentamente la farina e mescolate per ottenere un composto denso. Unite il sale e impastate per un altro minuto. Avvolgete il tutto nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigo per due ore. Prendete circa un quarto dell'impasto e appiattitelo con un mattarello, quindi passatelo in una macchina per la pasta con i rulli impostati ad apertura massima. Riducete quindi l'apertura e passate di nuovo l'impasto. Dovete trarne una sfoglia di 1 cm. Ripiegate l'impasto in tre e ripetete per altre 4 volte. Avvolgete di nuovo l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigo per 12 ore. Stendete l'impasto e piegatelo ancora una volta, quindi stendetelo fino a ottenere uno spessore di 3 millimetri. Tagliatelo in quadrati di 8 centimetri per lato, in modo da ottenerne circa 16. Riempite una casseruola con 10 centimetri di olio e scaldate fino a 180°C. Immergente nell'olio bollente pochi quadrati alla volta. È necessario attendere che siano ben gonfi e con i bordi dorati prima di girarli dall'altro lato. Cuocete fino a quando non saranno dorati da entrambi i lati. Trasferite su una teglia foderata di carta assorbente. Servite due gnocchi per piatto con una fetta di mortadella, un cucchiaio di ricotta e un filo di aceto balsamico.

INGREDIENTI

*Una baffa di costine di manzo piemontese frollato per 28 giorni, **35 g** di senape di Digione, **8 g** di sale, aceto, olio agli aromi, burro o succo di albicocca, **8** albicocche fresche, **2 cucchiai** di aceto di calendula, **200 g** di brodo di manzo o pollo, **20 g** di olio vegetale, **150 g** di mandorle tritate grossolanamente, **5 g** di cumino in polvere, **5 g** di curcuma in polvere, **5 g** di semi di coriandolo in polvere, **5 g** di sale*

Preriscaldate un affumicatore offset a 120°C. Pulite la carne dal grasso, strofinate la superficie con 5 cucchiai di senape e cospargete di sale. Posizionate la carne nell'affumicatore e fatela cucinare per 4 ore. Dopo la prima ora, irroratela con aceto, olio, burro o succo di albicocca. Ripetete ogni mezz'ora. Snocciolate le albicocche e tagliatele a metà. Adagiatele su una teglia da forno e posizionatela sotto la griglia per un'ora e poi togliete la frutta. Trascorse le 4 ore, avvolgete la carne in carta paglia e poi in alluminio. Abbassate la temperatura a 100°C e proseguite la cottura per altre 4-5 ore. Lasciate riposare fuori per 30 minuti. Preriscaldate il forno a legna a 300°C. Rimettete nei sughi della carne le albicocche affumicate. Quando la teglia è ben calda, sfumate con aceto e riducete i liquidi a metà. Abbassate a fuoco medio, aggiungete la senape restante e il brodo. Riducete e filtrate. Immergete 4 costine nella salsa. Grigliate le superfici. Scaldate l'olio, dorate le mandorle e avvolgetele nelle spezie. Lasciate raffreddare. Cospargete la carne con le mandorle. Servite con le albicocche.

In alto, a sinistra Lara Gilmore a Casa Maria Luigia *(foto Stefano Scatà)*; a destra uno dei piatti della colazione: pesche, albicocche, fichi *(foto Michael Gardenia)*; sotto, una delle camere con la serie di fotografie di Ed Templeton «Teenage Smokers» *(foto Michael Gardenia)*

e pian piano mi sono innamorata della nebbia all'alba, del silenzio, della campagna». E dunque, eccola: head chef della nuova realtà. Complice un forno a legna acquistato per una festa, nel 2019 Rosval comincia a elaborare, insieme a Lara e Massimo, quello che diventerà il suo format «signature»: il brunch della domenica cotto alla brace, dal nome dialettale e poetico, «Tòla dolza», prenditela comoda. Il debutto è stato il 7 giugno 2020: quel giorno gli ospiti se la sono presa fin troppo comoda perché tutti i piatti sono usciti in ritardo, ma erano così buoni che la voce si è sparsa e ogni domenica, incluso quest'anno, c'è stata la lista d'attesa. «Anche di modenesi, non solo di clienti internazionali — spiega Gilmore —: questo per noi è un bellissimo risultato, volevamo rendere il nostro concetto di ospitalità più accessibile rispetto all'universo esclusivo della "Francescana" e far capire quanto ci è cara la nostra città». Dalla frittata emiliana al baccalà mantecato, dalle costine affumicate al mare e melone, dalle pesche alla pavlova, il sapore del fuoco e il tocco di Jessica Rosval hanno reso leggendario il cibo di Casa Maria Luigia, che oggi sfocia anche nel menu del nuovo ristorante «Al gatto verde». «Tutte le ricette del Tòla Dolza sono nel libro — spiega la cuoca canadese —. Sono contenta perché siamo riusciti a spiegarle bene, sono davvero riproducibili per chi legge. Io credo che un posto come questo non sia replicabile: a Casa Maria Luigia si respirano trent'anni di vita condivisa di Massimo e Lara. Chi arriva qui scopre prodotti pazzeschi, dalle verdure dell'orto ai salumi, dal vino all'aceto balsamico, dalle conserve ai sott'oli, dai formaggi agli amari. Ogni dettaglio racconta una storia, e si percepisce benissimo». Del resto la casa stessa viene da una tradizione di accoglienza: nel corso del Novecento è stata abitata da due facoltosi signori che l'avevano attrezzata proprio per ospitare amici e organizzare feste, tant'è che nella vecchia rimessa c'era un'intera collezione di piatti Ginori, gli stessi che oggi sono in tavola. E ora, prossimo step, le otto nuove stanze che saranno pronte nell'autunno 2024, insieme a uno spazio dedicato per le colazioni. A Modena città, oltre alla «Bottega» del Tortellante inaugurata a settembre in cui si stanno vendendo anche i tortellini «brutti ma buoni», quelli non usciti benissimo (nella forma, non nel sapore), a un prezzo più basso, sta per tornare il Refettorio di Food for Soul, che era rimasto chiuso durante il Covid. Se si chiede a Bottura che cos'altro ha in mente, lui risponde che gli piacerebbe aprire una pizzeria, ma al momento non è un'idea concreta. Diciamo che ogni tanto, «Al gatto verde», oltre alla focaccia iper idratata alla brace ci scappa anche qualche pizza, così, per gli amici. Imminenti, invece, le aperture del format «Torno Subito!» di Dubai anche a Miami e Singapore. Ma per tornare alla campagna di Casa Maria Luigia, Lara Gilmore a volte è ancora incredula: «Vengo qui tutti i lunedì per essere certa che l'abbiamo creato veramente questo posto. Sono contenta, perché Massimo ha avuto il desiderio di sfidare la sua terra, e ci è riuscito: ha deciso di restare e di provare a essere sé stesso, provocatorio, eccentrico, radicale. E ha comunicato a Modena qualcosa che lei stessa non aveva messo a fuoco: la sua capacità, accanto alla tradizione e al cibo lento, di essere un luogo velocissimo di pensiero, intuizione, persone che hanno il coraggio di osare». Senza mai perdere in umanità: «Quando siamo qui — continua Lara — vedo che Massimo è un altro Massimo. Non ha la giacca da cuoco, non presenta un piatto, è tridimensionale in tutte le sue passioni, magari sta sistemando la batteria di una macchina o ascoltando della musica ma è tondo, vero, animato dalle cose che ama». La magia di Casa Maria Luigia: bel lavoro per una ex pesca ammaccata.

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

T

INGREDIENTI

1/2 cappone, 3 gambi di sedano comprese le foglie, 3 carote, 1 cipolla rossa, una decina di grani di pepe, 2 confezioni di tortellini Sfogliavelo al prosciutto crudo, prezzemolo e cerfoglio freschi, Parmigiano Reggiano stagionato almeno 40 mesi

Preparare il brodo è una tradizione straordinaria, nonché la firma dell'inverno. Si tratta di un procedimento semplice e, una volta avviato, anche molto autonomo, ma al tempo stesso evocativo. Il brodo, infatti, è capace di diffondere in cucina un profumo e un calore di rara potenza, che annuncia che qualcosa di speciale sta per accadere. Naturalmente il cuore di questa preparazione sta nella selezione del suo ingrediente cardine, la carne. Scegliete perciò un cappone dal vostro macellaio di fiducia, che lo pulirà perfettamente per facilitare il lavoro. Mettetene metà in una pentola insieme a sedano, carote, cipolla, precedentemente tagliati in grandi pezzi irregolari. Aggiungete sale e pepe in grani per rendere più unico e persistente il profumo del brodo. Ci sono tante versioni e sfumature diverse che si possono sperimentare: alcuni, ad esempio, amano dare al brodo una personalità più spiccata, aggiungendo anche cavolo nero, sedano rapa o topinambur; altri preferiscono porro e scalogno per un profilo più dolce e delicato. Infine, anche i chiodi di garofano hanno il loro partito, sostenuto da coloro che amano un retrogusto più speziato. Ciò su cui tutti concordano invece è di coprire tutti gli ingredienti con acqua fredda. Essa, scaldandosi lentamente, permetterà a ogni componente di rilasciare la propria essenza caratterizzante, laddove invece l'acqua già bollente cauterizzerebbe le superfici sigillando all'interno tutti i vari sapori. Fate cuocere per almeno un paio di ore e, una volta raggiunta la prima bollitura, procedete a fuoco basso, coprendo la pentola. Quando manca un quarto d'ora alla fine della preparazione del brodo, iniziate a organizzare tutto il necessario per questo nuovo rituale che, sono certo, diventerà il punto focale di ogni celebrazione a venire. Adagiate circa 120 gr di tortellini crudi di grandezza medio-piccola in tutti i piatti fondi disposti sulla tavola. Aggiungete a ogni piatto qualche foglia fresca di prezzemolo e cerfoglio. A questo punto la preparazione del brodo sarà terminata e si possono separare, con l'aiuto di un colino, le carni e le verdure dalla parte liquida. Riponete il brodo in una teiera e dirigetevi verso la tavola dove gli ospiti attendono incuriositi dall'idea di avere nel piatto «solo» tortellini crudi. Ora versate il brodo davvero bollente in ogni fondina e coprite subito con un piattino che funga da coperchio. Attendete due minuti e mezzo per permettere la cottura in diretta dei tortellini, che diventeranno caldi fin dentro al loro cuore. Scoprite e grattugiate del Parmigiano Reggiano lungamente stagionato. Solo i tortellini dotati della sfoglia più sottile e porosa possono essere cotti in questo modo decisamente diverso dal solito, che permette ai commensali di condividere una preparazione golosa e interattiva.

4 PERSONE

140 MINUTI

Il racconto del grande buffet del 25 dicembre della famiglia di imprenditori che da 62 anni, a Verona, porta avanti la storica azienda di pasta Una giornata di festa con due parole d'ordine: libertà e bellezza, guida del processo creativo che sorprende ogni volta gli ospiti Fino all'immancabile rituale di condivisione: la sfoglia (sottilissima) si cuoce a tavola

di **Gian Luca Rana**
Foto di Chris Court

Food stylist Steve Pearce, Justine Poole, Antonella Pavanello ed Elena Tettamanzi, Styling Antonella Paternò Rana

Nel 1978, Briggs scrive uno dei libri per bimbi più straordinari di sempre, *The Snowman*. Senza alcuna parola, le pagine raccontano una storia di emozioni, avventure e scoperte, grazie a illustrazioni create dal tratto di matite colorate. Il vuoto di scrittura è prezioso perché lascia tutto lo spazio al lettore, bambino e ancora più adulto, per leggere la propria storia. Ho sempre pensato che le ricette assomigliassero a questo libro: lasciano spazio a ognuno per raccontare la propria storia, la storia di sé, senza bisogno di parole. Cucinare è un gesto così potente, generoso, rivelatorio. Scopre chi siamo, non solo ai fornelli. Timidi o estroversi, sognatori o pessimisti, aperti al nuovo o aggrappati a ciò che conosciamo. In questo atto di

PRANZO A CASA RANA

MEZZELUNE ASTICE E GAMBERI

INGREDIENTI

__2__ confezioni di Ravioli Oro Rosso Astice e Gamberi, __2-3__ arance biologiche, __100 ml__ di limoncello non troppo dolce, __50 gr__ di burro di malga, __180 gr__ di burro pomata, Zest di arancia, __30 ml__ di succo fresco di arancia, maggiorana fresca, pepe alla vaniglia

In questa ricetta delle arance si userà tutto, anche la buccia. Perciò è meglio che siano di sapore intenso, dolce, biologiche e possibilmente siciliane, le migliori al mondo. Lavate bene e tagliate le arance in spicchi sottili, senza eliminare la buccia ma togliendo i semini. In una padella fate rosolare le fettine di agrumi, quasi arrivando a caramellarle, con l'aiuto di 50 gr di burro e limoncello. Meglio usarne uno non troppo dolce, da far sfumare fino a che rimanga solo una memoria gustativa della leggendaria Costiera Sorrentina. A parte preparate il burro infuso d'arancia. Per questa ricetta occorre utilizzare il cosiddetto burro a «pomata». È tale perché è stato fuori dal frigorifero per circa due ore prima dell'inizio della sua lavorazione. Si agisce così affinché raggiunga la temperatura ambiente e sia morbido, così cedevole al tatto che sia possibile affondare un cucchiaio o un polpastrello, senza però che il burro si sciolga o goccioli. In una ciotola di acciaio mettete il burro giunto a questo livello di morbidezza e aggiungete il succo di arancia fresco appena spremuto generosamente. Unite anche la buccia di un'intera arancia, grattugiata in modo sottile proprio all'ultimo momento. Lavorate tutti gli elementi insieme con una spatola finché tutte le parti non si sono amalgamate armoniosamente, in una sorta di consistenza simile a quella di una «crema», nel nostro caso profumata di arancia e Sicilia. Mettete a bollire abbondante acqua in una pentola, salate e cuocete i ravioli per due minuti. Scolate e saltate per circa quaranta secondi in padella con il burro aromatizzato precedentemente e infuso di arancia, oltre che un cucchiaio di acqua di cottura, alleata perfetta per la mantecatura. All'ultimo aggiungete gli spicchi di arance già rosolate e profumate di limoncello. Qualche rametto di maggiorana fresca e un po' di pepe per completare il piatto proprio alla fine. Per questa ricetta a base di pesce, il pepe più adatto è quello vanigliato, si può scegliere tra quello nero e quello verde. In entrambi i casi, i grani di pepe sono essiccati insieme a bacche di vaniglia il cui bouquet floreale rinfresca la pietanza, rendendone ancora più intenso e memorabile il profumo.

4 PERSONE

30 MINUTI

Da sinistra a destra: Gian Luca Rana, amministratore delegato dell'omonimo pastificio, Maria Sole Rana, coordinatore laboratori controllo e qualità, Giovanni Rana, presidente e fondatore, Antonella Paternò Rana, direttore globale comunicazione & ristorazione, e Giovanni Rana Jr, innovation manager

4 PERSONE

160 MINUTI

DOLCEZZE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Per i ravioli: **200 gr** di farina, **2** *uova a temperatura ambiente,* **300 gr** *di ricotta,* **80 gr** *di cacao,* **80 gr** *di zucchero,* **100 gr** *di nocciole sgusciate Per la preparazione:* **500 ml** *di olio di arachidi,* **250 gr** *di panna montata,* **400 gr** *di gelato alla stracciatella,* **300 gr** *di lamponi e ribes rossi*

Mettete la farina a fontana sul tavolo. Create un cratere al centro della montagna di farina della dimensione di un pugno. Rompete il guscio senza farlo precipitare nella farina e aggiungete le uova al centro, una alla volta. Sbattetele con una forchetta per un minuto finché non si è creato un composto giallo omogeneo. Incorporate 50 gr di cacao nel cuore della fontana e miscelatelo con le uova. Aggiungete poi la farina trascinandola verso il centro un po' alla volta. Obiettivo: far assorbire dalle uova tutta la farina e il cacao. Ora impastate bene con entrambe le mani fino a ottenere una miscela liscia, setosa ed elastica. Avvolgetela con pellicola trasparente facendola aderire perfettamente. Il passaggio successivo prevede che lasciate riposare l'impasto in frigo per almeno due ore. Preparate il ripieno unendo in una ciotola di acciaio tutti gli ingredienti: ricotta, 30 gr di cacao, zucchero a velo e nocciole in pezzi. Prelevate la pasta dal frigorifero, rimuovete la pellicola e stendetela con il mattarello: su un piano di legno se si desidera una texture più rugosa, di marmo o acciaio se si predilige un effetto più liscio. Insistete col mattarello fino a ottenere una sfoglia rotonda molto sottile. Dividetela idealmente in due metà. Distribuite il ripieno con un cucchiaio da tè su una metà e, con un pennello da pasticceria, bagnate leggermente con acqua la superficie della pasta intorno al ripieno, per agevolare in questo modo naturale
la sigillatura dei ravioli. Ripiegate e coprite con l'altra metà della sfoglia tutti i ripieni. Premete con i polpastrelli intorno ai mucchietti di ripieno per sigillare i bordi, assicurandovi di eliminare tutte le bolle d'aria. Tagliate i ravioli con una formina da biscotti a mezzaluna o una rotella tagliapasta se si preferisce una forma più irregolare.
Ora si può passare alla frittura, portando l'olio a una temperatura di 170°C. Immergete i ravioli delicatamente appoggiandoli su una schiumarola e fate friggere per meno di un minuto. Scolate, asciugate su carta da fritto per assorbire l'olio in eccesso e impiattate quando i ravioli sono ancora super caldi, proprio per enfatizzare i contrasti di texture e temperature. Accompagnate con panna montata, gelato alla stracciatella e frutti rossi a volontà.

svelamento, il menu di Natale dice qualcosa di più. Testimonia chi vorremmo essere. Ecco le ricette della mia tavola. Si parte dalla zucca, protagonista di favole antiche. Essa ammalia con il colore che mette buon umore e dà energia. Con pacata dolcezza, convive con diversi sapori. Per questo i ravioli di zucca sono un gesto d'amicizia che mette d'accordo tutti gli ospiti. Nel ripieno ci sono mostarda e amaretti che, con diverse consistenze, rendono il gusto ogni volta irripetibile. Li spadello per renderli burrosi, profumandoli con salvia fragrante. E poi castagne, mandorle tostate e chicchi di melagrana, un'eco del rosso vermiglio che impreziosisce le feste di ogni cultura e geografia.

Altra pasta, altro ripieno: mezzelune di astice e gamberi. Le preparo con agrumi siciliani sfumati nel limoncello campano, spadellati con ritmo, quasi caramellati, un trionfo di vitalità del Sud, coste mozzafiato e cornici di fughe estive. La pasta è abbracciata da un burro che profuma d'arance, la cui polpa golosa emerge tra i ravioli che evocano il mare.

Le pappardelle ai porcini sono un tributo al bosco: nobili, golosi, ampi nastri di pasta avvolgono i funghi raccolti e preservati durante l'autunno. Per mia moglie scolo la pasta sempre in anticipo. Non basta al dente, lei la ama al chiodo, anima cruda che scrocchia sotto i denti. Timo e alloro sono compagni ideali per questo piatto che fa sentire sotto i piedi le pieghe di un sentiero di montagna. E poi lui, memoria senza tempo: tortellino al prosciutto crudo. Gli anni — di ricerca, di innovazione — che sono passati hanno reso la sfoglia così sottile, ma così sottile, che la pasta si cuoce... a tavola! Sì, proprio così: a tavola. Succede tra i commensali, incuriositi da questo rituale che ricorda quello del tè ma parla di pasta. Sposto spesso il lavoro dalla cucina alla tavola, per condividere con gli ospiti l'operosità e la manualità. Quando non si può, sono gli ospiti a venire in cucina, con un bicchiere di Amarone in mano! Nella nostra casa, oltre alla tavola a cui prendere posto, ogni superficie si trasforma in buffet: il ripiano di una credenza, il tavolo basso che ospita i libri vicino al divano, una mensola più profonda. Desidero che ciascuno possa approcciare le pietanze liberamente, decidendo ordine, porzione, accostamento. Libertà ovunque, in ogni fase, dal processo creativo a quello

IL MENU DI NATALE - SPECIALE

F

4 PERSONE

160 MINUTI

4 PERSONE

45 MINUTI

PASTA RIPIENA ALLO STRUDEL

INGREDIENTI

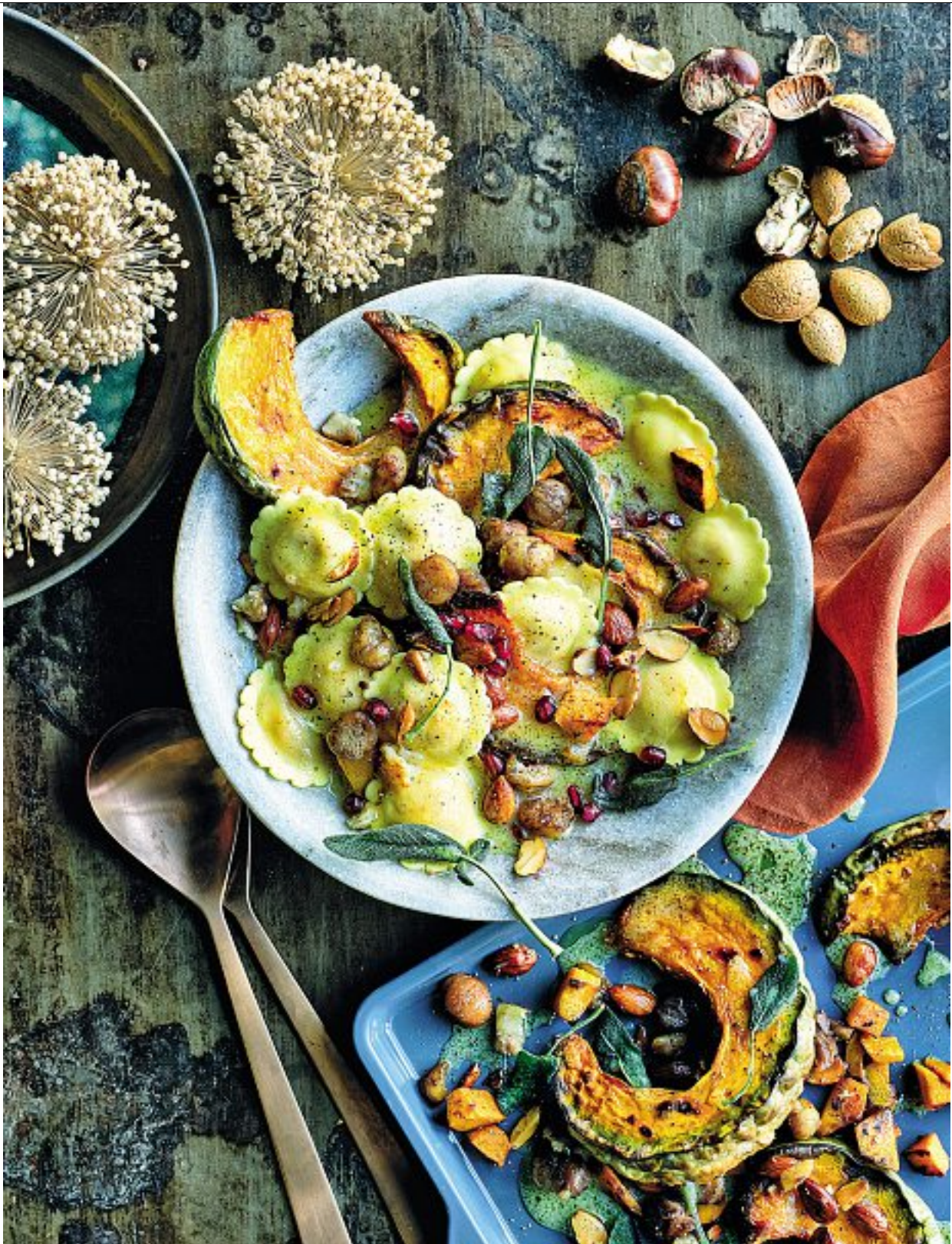
Per i ravioli: ***200 gr*** *di farina,* ***2*** *uova a temperatura ambiente,* ***200 gr*** *di ricotta,* ***50 gr*** *di zucchero a velo,* ***30 gr*** *di uvetta,* ***1*** *mela a cubetti piccolissimi o grattugiata,* ***1*** *cucchiaio da té di cannella in polvere,* ***30 gr*** *di pinoli tritati Per la decorazione:* ***500 ml*** *di olio di arachidi,* ***400 gr*** *di gelato alla vaniglia,* ***2*** *mele Pink Lady, burro, cardamomo, miele, gherigli di noci*

Questa preparazione è praticamente uguale alla precedente. Mettete la farina a fontana sul tavolo. Create un cratere al centro della montagna di farina della dimensione di un pugno. Rompete le uova e versatele una alla volta al centro del vulcano, aggiungendo anche la cannella. Sbattete con una forchetta per un minuto, fino a creare un composto omogeneo. Ora incorporate la farina trascinandola verso il centro un po' alla volta. L'obiettivo è far assorbire dalle uova tutta la farina. Impastate bene con entrambe le mani fino a ottenere una pasta liscia, setosa ed elastica. Avvolgete l'impasto con la pellicola trasparente facendola aderire perfettamente e lasciate riposare l'impasto in frigo per almeno due ore. Preparate il ripieno unendo in una ciotola di acciaio: ricotta, zucchero a velo, mela a cubetti (se amate un contenuto più corposo) o grattugiata (se preferite una consistenza più cremosa), pinoli tritati e uvetta. Rimuovete la pellicola e stendete la pasta con il mattarello: su un piano di legno, per una texture più rugosa, di marmo o acciaio, se amate una superficie più liscia, fino a ottenere una sfoglia rotonda molto sottile. Dividetela idealmente in due metà. Distribuite il ripieno con un cucchiaio da té su una metà della sfoglia e, con un pennello da pasticceria, bagnate leggermente con acqua la superficie della pasta intorno al ripieno, per agevolare in modo naturale la sigillatura. Ripiegate e coprite con l'altra metà della sfoglia tutti i ripieni. Premete con i polpastrelli la sfoglia intorno ai mucchietti di ripieno per sigillare i bordi, assicurandovi di eliminare tutte le bolle d'aria. Tagliate i ravioli con una formina per biscotti stile mezzaluna o una rotella tagliapasta se si cerca una forma più irregolare. Spadellate gli spicchi di mela Pink Lady con burro e cardamomo fino a quando non si sono rosolate. Ora si può passare alla frittura. Per prima cosa, portate l'olio a una temperatura di 170°C. Immergete i ravioli delicatamente, appoggiati su una schiumarola, e fate friggere per meno di un minuto. Scolate, asciugate su carta da fritto per assorbire l'eccesso d'olio. Impiattate quando i ravioli sono ancora super caldi per enfatizzare i contrasti di texture e temperature. Accompagnate con mele caramellate, gelato alla vaniglia, miele e gherigli di noci.

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI

2 *confezioni di pappardelle Sfogliagrezza Rana, porcini (****300 gr*** *se freschi o* ***400 gr*** *se congelati),* ***100 gr*** *di olio extra vergine d'oliva,* ***100 gr*** *di burro di malga,* ***2*** *spicchi di aglio fresco,* ***10*** *gambi di prezzemolo, timo e alloro freschi a piacere,* ***100 ml*** *di vino bianco delicato, sale e pepe* ***q.b.***

Una ricetta della tradizione, dal sapore tipicamente autunnale e invernale, facile da preparare a casa e con un grande protagonista, i funghi porcini. Se freschi, pulite con cura i porcini con l'aiuto di meno acqua possibile, uno spazzolino con setole morbide, carta da cucina e uno strofinaccio pulito. Meno acqua i funghi assorbiranno in questa fase e più gusto potranno sprigionare dopo nel cuore del piatto. Se congelati interi, attendete un parziale scongelamento prima di tagliarli in modo irregolare. Se invece li avete congelati già a pezzi, usateli appena fuori dal freezer e non fateli scongelare. In una padella molto capiente, versate dunque tutti insieme allo stesso tempo olio extra vergine d'oliva, rametti di timo e foglie di alloro e spicchi di aglio fresco in camicia. Così, in base alle tradizioni della vostra famiglia — noi, ad esempio, siamo divisi in due squadre opposte! — potrete facilmente rimuovere l'aglio se lo desidererete. Per quanto riguarda l'olio, se preferite esaltare il sapore dei funghi, sceglietene uno leggero e delicato, non fruttato. Soffriggete gli ingredienti in padella con fuoco vivace per qualche minuto. Aggiungete i porcini tagliati in pezzi irregolari, facendoli rosolare fino a quando non avranno perso tutta l'acqua che naturalmente rilasciano e avranno un colore ambrato intenso. A questo punto sfumate con vino bianco. Salate e aggiungete il prezzemolo, dopo aver rimosso i gambi e tagliato solo le foglie in modo sottile e irregolare, quindi pepate a piacere. Lasciate riposare. Il pepe ha mille sfumature di sapore, noi amiamo esplorare ogni volta un'essenza diversa. Per questa pietanza è perfetto il pepe nero in grani di Penja, dal Camerun. Fate quindi bollire abbondante acqua in una pentola, salate e cuocete le pappardelle per un minuto. Scolate delicatamente e saltate in padella per 45 secondi con burro, mantecando le pappardelle con l'aiuto di un cucchiaio di acqua di cottura. Solo alla fine unite il sugo di porcini precedentemente preparato. Per far godere anche la vista, ci si può aiutare con un mestolo e una forchetta, creando così un ricco nido di pappardelle da porre sulla parte centrale del piatto. Molto importante è arricchire il piatto alla fine con ulteriori cucchiaiate generose del sugo di porcini, timo e alloro.

F

V

4 PERSONE

45 MINUTI

RAVIOLI CON ZUCCA, CASTAGNE, MELAGRANA E MANDORLE

INGREDIENTI

*2 confezioni di Ravioli Gioiaverde alla zucca, **200 gr** di burro lievemente salato, **10/12** foglie di salvia, **150/200 gr** di zucca, **50 gr** castagne lessate, **20 gr** di mandorle, **3 cucchiai** abbondanti di chicchi di melagrana, sale e pepe **q.b.***

Zucca, castagne, melagrana, mandorle. Questa ricetta è un trionfo di sapori. Innanzitutto scegliete la zucca perfetta: Moscata di Provenza, Iron Cup, Delica o Mini Kawaii Lady? Noi amiamo tutte quelle che provengono da Mantova, terra vicina a Verona e patria di golosità proverbiali. Per questa ricetta che vede protagonista questo ortaggio golosissimo, meglio cercarne una abbastanza piccola, affinché sia possibile usare le sue fette intere, buccia compresa. Dopo averla lavata bene con l'aiuto di una spazzola da verdura, tagliate metà della zucca in spicchi abbastanza sottili e regolari, preservandone la buccia. Condite con un olio extra vergine di oliva dal sapore delicato, sale, pepe e salvia, quindi infornate su una teglia coperta da carta forno. Set ideale del forno: 180°C-200°C per 40 minuti. Nel frattempo, tostate in una padella, per qualche minuto, le mandorle con la loro pelle. Muovetele spesso per evitare che si brucino, poi mettetele da parte a raffreddare. Nella stessa padella, ora vuota, aggiungete burro lievemente salato per bilanciare la naturale dolcezza di questa ricetta. Quando è quasi tutto fuso, aggiungete le castagne lesse, rosolandole finché non sono golosamente abbrustolite e dorate. Mettete a bollire abbondante acqua in una pentola, salate e cuocete i ravioli per due minuti. Scolate con cura, meglio ancora se con un ragno o una schiumarola, e aggiungete i ravioli alla stessa padella dove si trovano le castagne già rosolate col burro; sono sufficienti una quarantina di secondi per maritare tutto insieme. Se qualche castagna si sbriciola, non preoccupatevi affatto. Questa è una ricetta che trae beneficio dalle numerose texture che la contraddistinguono: morbido, friabile, croccante. Ora è tempo di unire tutte le parti: iniziate ad adagiare sul piatto di portata le fette di zucca cotte al forno, da posizionare ai margini in modo asimmetrico, recuperando anche le foglie di salvia. Poi versate insieme i ravioli e le castagne, al centro del piatto. Infine, aggiungete le mandorle tostate e i chicchi di melagrana: assicureranno al piatto una nota freschissima, un po' acida e aspra, nonché coloratissima e vitaminica. Alla fine, è possibile aggiungere anche un po' di pepe fresco appena macinato, magari quello verde di Sichuan, che è dotato naturalmente di note maggiormente agrumate.

gustativo.

Io amo la sostanza, mia moglie la forma che essa assume. Io scelgo il contenuto, lei il contenitore per esplorarne la capacità trasformativa. Per questo si occupa di decorazione: adora cortecce intrise di resina, foglie stropicciate, fiori dimenticati, piatti scompagnati e dispari. Dice che una tavola capace di offrire un posto a ogni vassoio, alzatina, piatto, salsiera raccolti negli anni è segno di armonia, di pace casalinga. E poi sorride come chi incastra l'ultimo pezzo del puzzle.

Mi affascina servire i tortellini rigorosamente crudi in una fondina, diametro di un piattino da pane. Aggiungo prezzemolo e cerfoglio freschi. Verso il mio brodo più profumato — cappone, carote, cipolle, sedano e pepe. Deve essere davvero bollente perché in esso cuoceranno i tortellini. Bastano due minuti e mezzo. Dopo aver versato il brodo, la ciotolina viene coperta da un piattino che ha il compito di proteggere l'attesa golosa dei tortellini, morbidi nel cuore ripieno di storia. Infine, una manciata generosa di Parmigiano, molto stagionato, grattato rigorosamente all'ultimo istante con una grattugia che morde i polpastrelli.

E poi è la volta dei dolci. Grazie ai ravioli ripieni di cioccolato e nocciole — quando arrivano a tavola ricevono sempre un'accoglienza da eroi! — ho sul petto una medaglia d'onore che mia moglie mi ha conferito per questa creazione. Da amante dei dolci, ama un uomo che regala ravioli piuttosto che doni classici! Questa ricetta è nata come una sorpresa per lei, nel 2011, e solo dopo è diventata un'edizione limitata, piacendo a milioni di golosi che sperano sempre nel suo ritorno. Lamponi, ribes rossi, panna fresca montata a mano e gelato stracciatella: si crea un contrasto eccezionale con i ravioli al cioccolato, fritti e bollenti. Un pericolo, più che un dessert!

Ma il Natale merita più di un dolce e così è nato anche il raviolo ripieno di strudel. Spadello spicchi di Pink Lady con burro e cardamomo. Unisco le mele quasi caramellate ai ravioli fritti, di fianco ai quali non può mancare il gelato fior di latte, mantecato per renderlo ancora più cremoso, e croccanti gherigli di noci. Poi, un torrente di miele. Insostituibile ingrediente che tiene insieme tutti gli elementi, il miele proviene dalla nostra fattoria, dove ospitiamo dieci arnie di amiche meravigliose, api laboriose e generose. Forse sono proprio loro il simbolo più intenso della tavola di Natale: lavorano e vivono insieme, pacificamente, in un'armonia profonda che esprime uno straordinario spirito di famiglia. E, proprio come ai bimbi che sfogliano le pagine di *Snowman*, neanche alle api servono parole o istruzioni per creare la magia.

**amministratore delegato di Pastificio Rana*

Alcuni elementi decorativi del menu di Natale

LO SPECIALE/3

REGALI

1. Le Creuset Tegame basso «Evolution» in ghisa vetrificata (euro 279, *lecreuset.it*) **2. Da Vittorio** «A Magic Christmas Box»: una confezione regalo fatta interamente di cioccolato, assemblata e incisa a mano dai Maître Chocolatier Da Vittorio. All'interno, il sacco di Babbo Natale contiene tanti doni golosi (euro 230, *davittoriogift.com*) **3. Alessi** Bollitore «Plissé» disegnato da Michele De Lucchi ispirato a un abito di alta sartoria (euro 99, *alessi.com*) **4. La DoubleJ** Coppia di bicchieri da vino in vetro di Murano (euro 350 il set di 2) e 5 mini piatti in ceramica ognuno con stampe diverse e colorate (euro 260, *ladoublej.com*) **5. Caffé Vergnano** Tazzina per espresso Gold Limited Edition 140° Anniversario (euro 12, *caffevergnano.com*) **6. Waitrose x Lulu Guinnes** Tote bag realizzata con bottiglie di plastica riciclata (euro 14, *waitrose.com*) **7. Rinascente** Panettone tradizionale in latta «Christmas Factory» (1 kg euro 35, *rinascente.it*) **8. Fortnum & Mason** Tè nero di Natale, una combinazione di granella di cacao, clementina piccante e rilassanti spezie natalizie (euro 23, *fortnumandmason.com*) **9. Lisa Corti** Tovaglietta rigida «Glory Butter», un'edizione speciale del celebre sottopiatto in masonite pensata per far brillare la vostra tavola delle feste (euro 80, *lisacorti.com*)

10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Confezioni d'autore, tocchi di oro e di rosso
Dai calici ai piatti, dalle bottiglie alle latte,
sotto l'albero vale una sola regola: scintillare

10. Casa Coricelli Olio extra vergine di oliva «Profilo d'autore» (euro 18, *shop.coricelli.com*) **11. Sgrappa** Grappa piemontese ideata dall'artista Maurizio Cattelan, in edizione limitata (euro 49, *sgrappa.com*) **12. Taittinger** Elegante box per gli amanti dello Champagne con una bottiglia brut prestige e una prestige rosé (euro 130, *ghilardiselezioni.com*) **13. Nittardi** Chianti classico Casanuova, un Sangiovese in purezza coltivato nella vigna Doghessa, un tempo tenuta di Michelangelo Buonarroti. Ogni anno un artista realizza due opere: una per l'etichetta e una per la carta seta in cui viene avvolta la bottiglia (euro 22, *nittardi.com*) **14. Leonia** Un cofanetto da condividere per un momento celebrativo con una bottiglia di Pomino Doc spumante brut metodo classico e 2 calici personalizzati Leonia (euro 52, *recalice.it*) **15. G. H. Mumm** Champagne Cordon Rouge, la cuvée d'autore della maison (euro 48, *mumm.com*) **16. Varvaglione** Primitivo Salento 12emezzo Christmas Edition (euro 10,50, *shop.varvaglione.com*) **17. Tenuta Cucco** Barolo Bricco Voghera 2019, cru fragrante di inaspettata freschezza (euro 54, *tenutacucco.it*) **18. Argiolas** Tagliamare brut rosé, bollicina del vitigno Monica (euro 17, *argiolas.it*) **19. Dianella** Orpicchio bianco Toscana Igt, le intense note muschiate ben si amalgamano con le note di frutta matura, albicocca e pesca (euro 45, *fattoriadianella.it*)

LO SPECIALE/3

Orecchini a forma di croissant, «travel cup» di cristalli e dolcetti griffati
Da mangiare o da indossare?

1. Alajmo Cotechino con spezie (euro 27) e con tartufo (euro 35, *alajmo.it*) **2. Carlo Cracco Shop** Baci di Cracco di Natale con farcitura al cioccolato bianco aromatizzata allo zenzero e cannella (euro 19, *shop.carlocracco.it*) **3. Flying Tiger** Addobbo natalizio a forma di hamburger (euro 3, *flyingtiger.com*) **4. Gioielleria Villa Milano** Orecchini con calcedonio cabochon e cornice in diamanti su oro brunito (euro 18.000, *villa.it*) e **Charlotte Dusart** Praline assortite (euro 13, *charlottedusart.com*) **5. Versace** Travel cup Medusa con cristalli (euro 850, *versace.com*) **6. Marchesi 1824** Il classico panettone in un'esclusiva versione decorata a mano ispirata all'iconica corona della pasticceria milanese (euro 300, *pasticceriamarchesi.com*) **7. Serax** Teiera Desirée by Roger Van Damme (euro 54, *serax.com*) **8. Pasabache** Bicchiere da champagne e da whisky profilati d'oro, collezione Timeless Gold (euro 17,90 la confezione di 4 bicchieri, *pasabache.com*) **9. Jacquemus** Orecchini a forma di croissant in light gold (euro 270, *jacquemus.com*) **10. Pâtisserie Dior** «Butterfly around the world»: dolce a base di cacao, caramello e vaniglia realizzato in collaborazione con l'artista Pietro Ruffo. In edizione limitata e su prenotazione esclusivamente nella pasticceria parigina di Rue Montaigne 30 **11. Nan Ban** Bollitore giapponese dalla capienza di 2 litri (euro 59, *nan-ban.com*)

Unique elegance
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
2019
Allegrini
27 VOLTE
3 BICCHIERI
2024
VINI D'ITALIA 2024
GAMBERO ROSSO

LO SPECIALE/3

Il design come filo conduttore di bellezza anche negli oggetti non squisitamente legati al cibo ma che ci ritroviamo in tavola (o accanto)

1. Ginori 1735 Zuppiera Oriente Italiano, unisce il fascino della porcellana italiana ai motivi floreali dell'oriente, sul più tradizionale e anche romantico contenitore per le pietanze calde (euro 1.040, *ginori1735.com*) **2. Food52** Set di 5 coperchi in silicone multicolore (euro 37, *food52.com*) **3. Lancaster** Padella in ghisa No. 8 made in Usa (euro 165, *lancastercastiron.com*) **4. Levoni** Box di Natale con cotechino e lenticchie (euro 27,50, *shop.levoni.it*) **5. Carl Hansen & Son** Sedia CH07 Shell Chair 60 Years Anniversary Edition (euro 3.710, *carlhansen.com*) **6. Pineider x Giorgetti** «Filare 24» è un elegante portabottiglie in pelle (euro 2.023, *pineider.com*) **7. Seletti** Tazza Meltdown Tea Set (euro 140 per due pezzi, *seletti.it*) **8. Paolo Brunelli** «Torta Brunelli» fatta con soli due ingredienti: cioccolato al latte della Repubblica Dominicana e nocciole di Cravanzana (foto di Leandro Manuel Emede, euro 34, *paolobrunelli.me*) **9. Water & Wines** Wine Puzzle Italy di mille pezzi (euro 45, *waterandwines.com*) **10. Vecchia Bottega Maiolicara** Biscottiera in ceramica realizzata dall'artista Antonio Di Simone nel suo laboratorio di Castelli in provincia di Teramo (prezzo su richiesta) **11. Del Cambio** «Torta 1757» creata dai pasticceri di «Del Cambio» di Torino per i 260 anni del ristorante (euro 35, *shop.delcambio.it*)

LO SPECIALE/3

1. Swarovski Il pupazzo di neve «Holiday Cheers» dà il benvenuto alla stagione natalizia con un cenno del suo cilindro (175 euro, *swarovski.com*) **2. Samsung** Microonde grill bespoke color cipria (euro 179, *samsung.com*) **3. Fratelli Guzzini** Sfera portaghiaccio in grado di conservare a lungo una temperatura costante (euro 32, *fratelliguzzini.com*) **4. Fellow** Bollitore elettrico minimalista con funzionalità Wi-Fi Stagg EKG Pro (euro 213, *shop.uncrate.com*) **5. Loro Piana** Tagliere per la pizza in legno di noce realizzato a mano dall'artista Lucas Castex per l'art de la table (euro 2.400, *loropiana.com*) **6. Pasta Garofalo** Box premium di Natale da sei kg contenente 3,5 kg di pasta, olio extravergine di oliva, passata di datterino e un gadget firmato (euro 19,80, *pastagarofalo.it*) **7. L'arte nel pozzo** Cappello del prete parte del servizio di ceramiche realizzato in collaborazione con la chef stellata Antonia Klugmann (euro 95 per 2 pezzi, *artenelpozzo.it*) **8. MoMA Exclusive** Bacchette giapponesi multicolor in legno, riutilizzabili e lavabili solo a mano (euro 52, *store.moma.org*) **9. Lavoratti 1938** Sfera futuristica di cioccolato immaginata in collaborazione con Tullio Mazzotti, in tiratura limitata (foto di Stefania Giorgi, euro 240, *lavoratti.it*) **10. Nespresso x Fusalp** Nomad travel mug con custodia in edizione limitata (euro 55, *nespresso.com*)

il Viaggiator Goloso
PANETTONE
CON FRUTTI ESOTICI
il Viaggiator Goloso
PANETTONE
CON MELA CANDITA ITALIANA E CANNELLA
SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI CANDITI

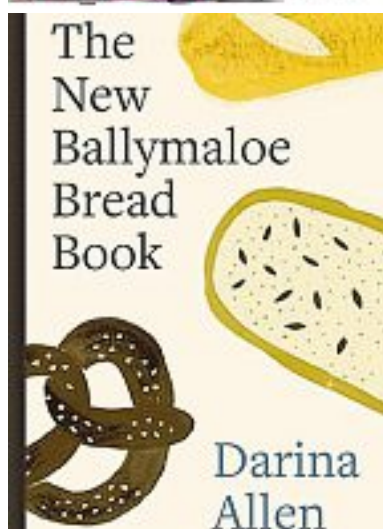
TRADIZIONALE
THE SWEET POLISH KITCHEN

Miele, cannella, zenzero, vaniglia: sono questi i profumi attraverso cui Ren Behan, foodwriter inglese di origine polacca, guida i lettori in un viaggio avvincente tra i dolci della sua tradizione. Tenendo sempre un occhio rivolto alle interpretazioni contemporanee. (*Interlink Pub Group Inc, 192 pagine, 44,85 euro*)

LA PAROLA AGLI ESPERTI
GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

Nata nel 2015, la *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* è un caposaldo della valutazione enologica italiana. Frutto di un anno di assaggi — tra fiere, incontri con i produttori e degustazioni — si tratta del lavoro collettivo di un team di più di 30 esperti. L'obiettivo è quello di dar vita, ogni anno, a un manuale agile e chiaro sul variegato patrimonio vinicolo del nostro Paese. (*DoctorWine, 584 pagine, 23 euro*)

INFALLIBILE
THE NEW BALLYMALOE BREAD BOOK

Darina Allen svela i segreti del pane con le ricette della sua famosissima Ballymaloe Cookery School, dove la panificazione è ormai un gesto quotidiano. Attraverso le pagine di questo libro, il lettore imparerà quest'arte dalle basi, arrivando a creare delle fragranti pagnotte nella cucina di casa, grazie alle istruzioni semplici ma infallibili, adatte a tutte le mani. (*Gill Books, 352 pagine, 28,07 euro*)

LA SELEZIONE
IL GRANDE ATLANTE DEL BERE ITALIANO

Un viaggio attraverso l'Italia del vino, grazie a un atlante pensato per gli esperti, ma adatto anche ai curiosi e ai neofiti. Regione per regione, qui vengono descritti produttori, denominazioni e vitigni (anche internazionali). In aggiunta, un elenco dei 3000 vini più significativi, frutto di anni di studio, assaggi e confronti nelle cantine. A completare il volume, un ampio corredo di mappe e infografiche che illustrano le caratteristiche organolettiche dei vari prodotti selezionati. (*Rizzoli, 416 pagine, 65 euro*)

ETNICO
NADIYA'S SIMPLE SPICES

Per ogni pasto la famiglia di Nadiya Hussain sapeva creare piatti semplici e deliziosi. Lei li ripropone in questo libro, insieme alla tradizione dell'uso delle spezie, tramandata di generazione in generazione, prima da sua nonna e poi da sua madre. Otto spezie fondamentali da combinare tra loro per creare tutte le ricette dell'infanzia dell'autrice. (*Michael Joseph, 240 pagine, 27,59 euro*)

Giulia Arnaldi

Sulle orme di un antico tagliapasta appartenuto a una coraggiosa bisnonna, le ricette più amate dalla food stylist Chiara Pallotti attraverso il racconto della sua famiglia

Chiara Pallotti, *Di che pasta sono fatta*, fotografie di Silvia Luppi, Guido Tommasi Editore, 240 pagine, 25 euro

«DI CHE PASTA SONO FATTA»

di **Isabella Fantigrossi**

Questo non è un ricettario. O, meglio, non è solo un ricettario. Ma una storia. La storia di un amuleto, un antico tagliapasta donato nei primi anni del Novecento come buon auspicio per le nozze alla bisnonna dell'autrice. Carmela custodisce sempre il suo tagliapasta nella tasca destra del grembiule ricamato. Non se ne separa mai. Nei duri anni della guerra, sarà quello a rendere più dolci le sue giornate. «È quasi un rituale: fa una grande fontana con la farina, apre le uova picchiandole sul bordo del tavolo di quercia e le sguscia una per una. Prende la forchetta e inizia a mescolare come sotto l'effetto di un incantesimo, con un movimento ritmico che richiama le onde del suo mare lontano. (...) Un lieve sorriso le si disegna sulle labbra, dalla tasca del grembiule compare il suo amato tagliapasta: sono folli corse lungo le assi del tavolone a ricamare tagliatelle e tagliolini, lasagne e malfatti, fettuccine e ravioli». Stacco. Si arriva ai giorni nostri. Racconta l'autrice, Chiara Pallotti, alias Papille Gustative, foodstylist per pubblicità, editoria e format televisivi, nel suo ultimo libro *Di che pasta sono fatta* (Guido Tommasi Editore): «Mi sarebbe piaciuto raccontare di una nonna, mia nonna Rita, che adorava impastare e la domenica mi preparava agnolotti e tagliatelle. Una nonna che aveva insegnato questa magia a mia madre, la quale me l'aveva poi trasmessa con amore e dedizione. Le cose, però, sono andate bizzarramente in modo molto diverso». Nessuna tagliatella è stata impastata sul tavolo di casa sua. E però quell'antico oggetto, che giaceva abbandonato insieme ad altro in un cassetto della cucina e che non si sapeva bene come fosse arrivato in casa, aveva per la piccola Chiara Pallotti un fascino misterioso. E, in una mattina di tanti anni dopo, quella vecchia rotella magica lo è diventata per davvero: grazie a quella, e a una ritrovata quiete familiare, «ho visto della semplice farina mescolata alle uova diventare l'immagine della felicità». La pasta fresca porta con sé il seme della gioia: «questa è la mia certezza». Ecco, dunque, un ricettario sentimentale — suddiviso in pasta senza uova, pasta con uova e ripiena — ma, allo stesso tempo, estremamente preciso e utile nei suggerimenti pratici (le ricette sono lunghe, non tanto per la difficoltà di realizzazione quanto per la generosa ricchezza di spiegazioni relative a ogni passaggio). Due i pensieri da tenere a mente: la pasta fatta in casa può essere un enorme esercizio di rilassamento. Ed è molto meno complicata di quanto possa sembrare. Parola di Chiara Pallotti. E della sua epica bisnonna Carmela.

Poche regole, alcuni ingredienti di base e moltissima gioia: «I piatti fatti in casa dovrebbero solo rendere felici le persone» Parola della food writer americana Samantha Seneviratne

Samantha Seneviratne, *Bake Smart*, fotografie di Johnny Miller, Harvest HarperCollins Publishers, 222 pagine, 40 euro

«I MIEI DOLCI SMART»

di **I.Fan.**

«Un pomeriggio non molto tempo fa, stavo lavorando alle ricette per questo libro — racconta Samantha Seneviratne, pasticcera, food writer e una delle collaboratrici di punta del *New York Times* —. Mi occupo molto dello sviluppo di ricette a casa per vari progetti, pubblicazioni e siti web e può essere complicato lavorare da soli, senza un team di colleghi fidati con cui assaporare ogni passaggio. Quel giorno, avevo trascorso ore cercando di sviluppare un biscotto lievitato. Lo volevo morbido — racconta nell'introduzione del suo ultimo libro dedicato ai dolci da forno, *Bake smart* — ma anche friabile nei punti giusti, con un aspetto liscio, ripieno di cioccolato senza che fuoriuscisse. Era più difficile del previsto. La texture era sbagliata. Il ripieno si era rovesciato nel forno. La cucina era sporca. Giorni come quelli mi fanno mettere in discussione la mia carriera». Ma poi succede qualcosa. Il figlio Artie — «in genere non un fan della mia cucina» — chiede di assaggiare uno di quei biscotti. «I suoi grandi occhi castani si illuminarono. Lo divorò e ne chiese un altro». E poi un altro ancora. «Non troverete quella ricetta in questo libro. Ma da lì ho imparato qualcosa. Nel tentativo di cucinare il biscotto ideale, avevo dimenticato qualcosa di fondamentale. Avevo armeggiato con lo zucchero, la farina, il ripieno, la temperatura del forno e il tempo di cottura. Ma in realtà conta solo una cosa: i dolci fatti in casa dovrebbero rendere felici le persone. I biscotti sono pensati per il piacere. Non contano la consistenza, la forma, le dimensioni o l'aspetto perfetto, ma la gioia che regalano. Alla fine dovremmo cucinare solo per divertimento e per preparare (e mangiare) cose deliziose. E questo è ciò di cui parla questo libro». Un inno alla gioia (culinaria), dunque. Suddiviso per capitoli che corrispondono agli ingredienti principali: burro, zucchero, uova, farina-frutta secca-cacao, lievito. All'interno ci sono ricette fondamentali (come la basic custard), biscotti e barrette (come i biscotti d'avena al cocco tostato), le torte (come quella al miele e allo zenzero o la classica americana upside-down), le pie (come le mini tortine di mirtilli fritti), le paste (come gli eclairs al pistacchio e al cioccolato), i pani (tipo i panini di patate alla cannella) e infine i dessert (le mini pavlova al mango). Ricette complicate? «La cucina ha delle regole. Ci sono alcuni principi fondamentali, ma oltre a ciò siete liberi di sperimentare e creare. E una volta stabiliti i fondamentali, anche gli errori di solito — promette Seneviratne — hanno un buon sapore».

Bake Smart

SAMANTHA SENEVIRATNE

IL PERCORSO

IL BENESSERE DI MENTE E CORPO IN 5+10 MOSSE

di
Chiara Amati

«Una dieta restrittiva o, peggio, punitiva? Non è mai la strada giusta per mantenersi in forma o perdere peso, restando in salute nel lungo periodo». A ribadirlo nell'ultimo libro — *Il metodo 5+10. Ovvero, 5 tappe per dimagrire e 10 mosse per non ingrassare più* (Cairo Editore, 224 pagine, 16,50 euro) — è Evelina Flachi, nutrizionista, specialista in Scienza dell'alimentazione, esperta in nutrizione funzionale e nutraceutica, oltre che presidente della Fondazione italiana per l'educazione alimentare. Da sempre attenta ai meccanismi che regolano l'organismo e agli accorgimenti alimentari capaci di rallentare i ritmi dell'orologio biologico, Flachi conduce il lettore in un viaggio tra le abitudini da adottare ogni giorno a tavola per stare bene «dentro e fuori, nella mente e nel corpo». E assicurarsi una longevità attiva. Di cinque settimane e a tappe — depurativa, metabolica, LOVE (acronimo che sta per latto-ovo-vegetariana), total body e mantenimento — il percorso consente di ritrovare la propria forma prendendosi cura di sé. E lo fa anche attraverso ricette della tradizione italiana — oltre 60 tra primi piatti, secondi, contorni, piatti unici e dessert — da replicare secondo i «trucchi Flachi» che ne dimezzano le calorie. Come dire, mangiare con gusto assicurando al corpo ciò di cui ha bisogno si può, anche quando si tratta di pasta alla carbonara, melanzane alla parmigiana, peperoni o calamari ripieni, mousse al cioccolato, pomodori farciti con maionese. «Piatti che, opportunamente rivisti, ci permettono di mettere una ipoteca sulla nostra longevità, non sulla vecchiaia — precisa lei —. È alla prima che dobbiamo tendere. Se, infatti, il termine vecchiaia indica una condizione fisica di debilitazione e inattività che ha come conseguenza la dipendenza dall'aiuto di altri, la longevità è la caratteristica di chi vive a lungo mantenendo una buona condizione psico-fisica e una certa indipendenza». Cosa fare, dunque, per restare attivi negli anni? «Nutrirsi bene e moderare le porzioni, consumare cibi di qualità e sicuri, assumere alimenti ad azione antiossidante, bere il giusto e bene secondo la regola del five a day che prevede cinque porzioni al giorno di frutta e verdura, preferibilmente di stagione e del territorio, anche in forma liquida», argomenta la nutrizionista. Il cinque, che in numerologia sta a indicare l'equilibrio, è il concetto base su cui poggia tutto il programma. «Sul finale ho pensato, poi, di inserire dieci mosse per non ingrassare più una volta raggiunto il peso forma. Dopo un percorso di rieducazione al cibo, infatti, quello che sta a cuore a tutti è mantenere i risultati nel tempo, evitando l'effetto yo-yo, così da non vanificare gli sforzi fatti. Il prossimo obiettivo, ora, è arrivare insieme, e fin da bambini, a uno stile di vita sostenibile: per noi e per la collettività. Una filosofia basata su una consapevole cultura alimentare più che sulla demonizzazione del cibo. E una strategia da adottare per poter fare scelte nel rispetto della nostra natura e di quella del pianeta. Dobbiamo mirare al benessere nella sua complessità: fisico, emotivo, sociale, intellettuale e spirituale».

Evelina Flachi, *Il metodo 5+10 Ovvero, 5 tappe per dimagrire e 10 mosse per non ingrassare più* Cairo Editore 224 pagine, 16,50 euro

L'INCHIESTA
HO MANGIATO TROPPA CARNE

Perché mangiamo carne? Lorenzo Biagiarelli, cuoco e scrittore, va alla ricerca di risposte sul rapporto ancestrale tra l'uomo e il consumo di cibo di origine animale. Un'indagine senza pregiudizi, nel passato e nel presente, che porta l'autore dalle piccole realtà italiane fino al caos dei grandi mercati orientali, riflettendo sugli scenari che ci attendono nel prossimo futuro (*Cairo, 208 pagine, 16.50 euro*)

CINEMA
LE RICETTE DELLO STUDIO GHIBLI

Il sognante immaginario cinematografico dello Studio Ghibli, che ha catturato la fantasia di milioni di persone, rievocato attraverso la cucina. Lo chef Thibaud Villanova ripercorre più celebri film di Hayao Miyazaki & Co. attraverso 35 ricette, dagli spaghetti al ragù all'antica di *Porco Rosso* alla colazione salata del *Castello Errante di Howl*, passando per gli onigiri di Haku de *La città incantata* (*Gribaudo, 144 pagine, 19,90 euro*)

SAPORI NUOVI
ORIENTE

L'Oriente è da secoli, per gli occidentali, una terra densa di mistero e tesori da scoprire. Un fascino che si ritrova anche in cucina. Vatinee Suvimol, food blogger e divulgatrice thailandese naturalizzata italiana, guida i lettori alla scoperta delle più interessanti ricette del suo paese d'origine e di gemme sconosciute della tradizione cinese, giapponese, hawaiana e indiana (*Gribaudo, 224 pagine, 22 euro*)

LA GUIDA DEFINITIVA
LA CUCINA ITALIANA IL GRANDE RICETTARIO

La nuova edizione di un volume fondamentale per chiunque, esperto o semplice appassionato, voglia cucinare seguendo gli insegnamenti dello chef Gualtiero Marchesi. 1.500 ricette, sia di terra sia di mare, selezionate e spiegate dal padre della cucina italiana moderna con il suo distintivo gusto per l'innovazione, l'attenzione alla conoscenza dei fondamentali e ai valori del territorio (*DeAgostini, 1200 pagine, 49,90 euro*)

GIRO DEL MONDO
RICETTE IN VALIGIA

La cucina è una parte importante della cultura di un popolo. Il cibo ha la capacità, per questo motivo, di evocare suggestioni di luoghi lontani, di farci viaggiare con il pensiero e il palato. I Charmen, nome d'arte dei food and travel blogger Mattia Lorenzetti e Guido Prosperi, conducono i lettori in un viaggio gastronomico in giro per il mondo con 50 piatti tipici dei giorni di festa di diverse nazioni (*Giaconi, 192 pagine, 19,90 euro*)

G.S.

Grandi padelle, terrazze vista mare, scambio di sguardi e buonumore: la chef e blogger napoletana Fiorella Breglia spiega i segreti della sua cucina «vis à vis»

Fiorella Breglia, *Cucinoperamore. Le mie ricette e i miei trucchi in cucina* Giraldi Editore, 150 pagine, 25 euro

A COME «AMORE», L'ALFABETO DEI FORNELLI

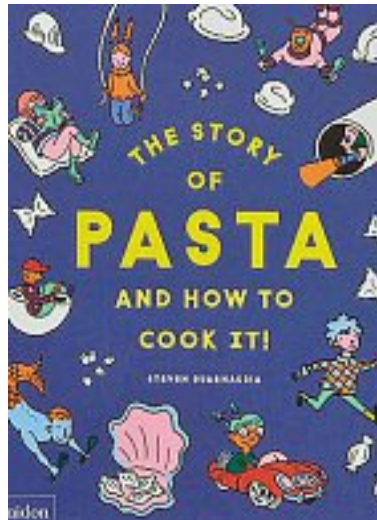
di **Angelica Carrara**

Cucinare è un gesto d'amore. Per la chef e blogger napoletana Fiorella Breglia (151mila follower su Instagram), non è una frase fatta ma una vera e propria filosofia di vita. Infatti, ha pensato bene di scriverlo tutto attaccato e di farne, così, il proprio pseudonimo: «cucinoperamore». E anche il titolo del suo ultimo libro, in cui presenta tutto l'alfabeto della sua cucina, dalla A alla Z. Come un linguaggio tramandato di generazione in generazione. «Vengo da una famiglia di cuoche napoletane, donne con una grande cultura del mangiar bene. Mia madre, con le sue sorelle, trascorreva giorno e notte dietro ai fornelli. Ricordo che, appena si allontanavano, io mi divertivo a inserire un piccolo ingrediente nuovo, che poteva essere una foglia dell'orto... mi piaceva sperimentare», racconta Fiorella. E le piace tutt'ora. Lo fa con la bellezza naturale dei colori e delle forme degli alimenti, soprattutto delle verdure, che rappresentano per lei una primaria fonte di ispirazione. E anche un qualche cosa da preservare. «Questa è un'altra tecnica che mi ha insegnato mia madre. Lei era capace di cucinare i friarielli più verdi che io abbia mai visto». Il segreto? «Consiglio sempre di utilizzare casseruole molto ampie in modo da conservare i colori e le forme delle verdure, non è necessario sgualcirle continuando a rigirarle». Suggerimento che ci riporta di nuovo all'ingrediente principale: l'amore. E allora ripassiamo l'alfabeto. A come? «Amore. Con la ricetta del sartù di riso perché è uno dei miei piatti del cuore. Mi riporta alle tavolate della domenica, a mia zia Fiamma che lo cucinava seguendo la ricetta di famiglia. In un certo senso il sartù di riso è una metafora dell'amore: è accogliente e aggregante. E poi, diciamocelo, quelle mestolate di ragù bollente e rossissimo non sono pura passione?». Un'altra lettera? «H come home. E quindi la genovese calda di casa mia. Che è sempre una cosa bella. Il classico piatto della domenica, il giorno in cui si ha più tempo per dedicarsi con amore alla cucina. Ho sempre pensato che cucinare in famiglia sia quasi terapeutico. Un modo di fare che mi hanno tramesso mia madre Arria e mia zia Mitzi, è quella che io chiamo "la cucina vis à vis", quella di una volta, quella delle madri che mentre affettano le cipolle non tengono la testa china sul tagliere, ma guardano i figli. Quella cucina piena di allegria». Un ultimo segreto? «I primi dieci minuti di una ricetta sul fuoco sono fondamentali. Vi giocate la buona riuscita del piatto. Non distraetevi mai».

COLLAVINI
1896
Ribolla Gialla
Spumante
Millesimo 2019
Il fascino del metodo
Collavini
Ribolla
gialla
raccolto 2019
EUGENIO
COLLAVINI
collavini.it

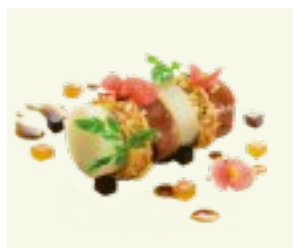
LA PASTA PER BAMBINI

«I RIGATONI? SONO A STRISCE, COME LE ZEBRE»

Non è sempre semplice far mangiare i bambini. Può capitare che qualcuno non ami una particolare ricetta, magari solo un piatto, altri invece non vogliono mangiare intere categorie di cibo. Quindi cosa fare, per esempio, se si rifiutano di mangiare la pasta? Un'idea potrebbe essere renderla divertente. A farlo ci pensano Steven Guarnaccia e Heather Thomas, autori di *The Story of Pasta and How to Cook It* (Phaidon, 160 pagine, 24,95 euro). La storia della pasta, affascinante e adatta ai bambini dai sette agli undici anni. Attraverso illustrazioni colorate e divertenti, 35 diversi formati sono accompagnati da fatti interessanti e curiosità, per insegnarne la tradizione anche ai più piccoli. Ogni illustrazione è collegata a una semplice ricetta (adatta al formato), trasformando questo volume in una specie di libro di cucina, pensato veramente per cuochi in erba. Per esempio, nel libro è spiegato che le farfalle (in inglese, giustamente, sono chiamate «butterflies») furono inventate nel 1500 tra Lombardia ed Emilia Romagna, e secondo la leggenda la loro forma è dovuta al fatto che le casalinghe del tempo non volevano sprecare i ritagli di pasta avanzati dai tipici cappelletti.

Quando finiva il ripieno, infatti, le donne avrebbero usato il resto della pasta per fare le farfalle, fino a che non divennero così popolari da essere prodotte in autonomia. E la ricetta? Guarnaccia e Thomas consigliano questo formato per un'insalata di pasta a base di pomodori, scalogno, spinacino, formaggio di capra, prosciutto di Parma, piselli freschi, menta, prezzemolo e basilico. Sopra, un delizioso dressing di limone, aglio e un pizzico di peperoncino. «Mi raccomando — spiegano gli autori ai piccoli lettori — non dimenticatevi di cucinare la pasta lasciando che il centro rimanga più resistente. Gli italiani la definiscono al dente». E i rigatoni, invece? «I rigatoni sono a strisce, come le zebre».

G. Ar.

Un ricettario fotografico celebra l'arte della caccia attraverso 35 piatti dei più grandi cuochi italiani, da Igles Corelli a Mauro Uliassi

Michele Milani, *Selvatica, 35 ricette di selvaggina firmate da Igles Corelli e dai più grandi cuochi italiani* fotografie di Davide Dutto Edt, 220 pagine, 30 euro

«DI PELO» E «DI PIUMA», INNO ALLA SELVAGGINA

di **Angelica Carrara**

La caccia, se praticata in maniera etica e sostenibile, fornisce da sempre la materia prima più autentica: è questa la tesi sostenuta nel libro di Michele Milani, *Selvatica* (edito da Edt). Un ricettario fotografico in cui vengono nobilitate le carni «di pelo» e «di piuma». Come? Attraverso 35 ricette dei principali chef del nostro Paese — Igles Corelli, Massimo Bottura, Isa Mazzocchi, Maria Grazia Soncini, Gianfranco Vissani, Mauro Uliassi, Heinz Beck, Fabrizia Meroi, Enrico Crippa e tanti altri — che interpretano una delle protagoniste indiscusse della cucina italiana: la selvaggina. Una materia prima che, come scrive lo chef Giancarlo Morelli, «rappresenta il legame autentico con l'aspetto selvatico e selvaggio dell'uomo. È un cibo atavico che ricorda la simbiosi con la natura, che ci tiene agganciati alla terra». Ed è anche per questo che la cacciagione resta uno dei capisaldi della cultura gastronomica nazionale, soprattutto nelle regioni in cui la pratica venatoria ha una lunga storia. «Negli anni passati — scrive l'autore nella

sua introduzione — si facevano anche centinaia di chilometri per un risotto con l'alzavola al "Trigabolo" di Argenta, o per una beccacia da Uliassi a Senigallia. Piccioni, tortore, colombacci e *grouse* (gallo cedrone, *ndr*) nella fantasia dei grandi cuochi diventano piatti indimenticabili. Dobbiamo tornare ad averne disponibilità, senza nasconderci dietro a ipocrisia e ignoranza: la filiera controllata consente un regolare mercato di "caccia". La valorizzazione di queste carni deve diventare una risorsa per la promozione di un territorio che rischia l'abbandono anche per l'insostenibilità di un'economia agricola tradizionale». Perché, come dice Gianfranco Vissani: «La cacciagione rappresenta un passaggio unico, di sapore e ambizione, che solo la cucina italiana riesce a esprimere così a chiare lettere».

IL VOLUME

IL «LATO SALATO» DI LUCAKE, UN PASTICCERE TRA PANE E PIZZE

di **Giuseppe Scuotri**

Luca Perego *Lucake. Il mio lato salato* Mondadori 276 pagine, 20 euro

«Non poteva esserci titolo più azzeccato». Per Luca Perego, scrivere *LuCake. Il mio lato salato* (Mondadori, 276 pagine, 20 euro) è stato un modo per raccontare una parte di sé che non viene fuori spesso. Per tanti, infatti, LuCake è un pasticcere professionista che condivide la sua passione per l'arte bianca sui social. In questo nuovo ricettario dedicato al mondo del salato emerge una storia diversa, dove tra una preparazione e l'altra affiorano i ricordi di una vita da sempre intrecciata con i prodotti da forno. «Se il dolce è la mia passione, quella che ho coltivato, il salato rappresenta le mie origini: la mia famiglia gestisce un panificio da 120 anni — spiega —. Ho voluto perciò far emergere tra le pagine il lato personale, ci saranno almeno una dozzina di aneddoti. Alcune ricette hanno segnato dei momenti importanti per me, o sono legate a persone. Dalla classica pizza in teglia della mamma alla parmigiana in pasta brisée che preparavo con mia zia, fino alle focaccine che preparava mio padre». Il libro si divide in una prima parte, incentrata su torte e finger food, e in una successiva dedicata ai lievitati, dal pane alla pizza. Il tutto è corredato da oltre 600 fotografie che aiutano a visualizzare i passaggi di ogni preparazione. Un'impostazione che Perego ha mutuato dal suo precedente ricettario sul mondo del dolce di cui questo nuovo lavoro rappresenta un naturale seguito, anche in un campo meno conosciuto: «La pasticceria salata è amata e diffusa — afferma —. Tanti, magari senza rendersene conto, la adoperano ogni giorno. Questo libro è anche per loro».

SCUOLA DI VINO & COCKTAIL

MINIBAR

IL RUM PRODOTTO COME NEL 1700

di **Gabriele Principato**

Un rum realizzato con tecniche tramandate fin dal XVIII secolo. Ron Santiago de Cuba lancia l'Extra Añejo Gran Reserva invecchiato 20 anni. Viene prodotto da una piccola selezione di botti in quercia bianca di una delle più antiche cantine dell'Isola caraibica. Sulla bottiglia spiccano le illustrazioni serigrafate che raffigurano la città di Santiago de Cuba. Al palato evoca sentori di caffè, caramello, cacao scuro e frutta.

Un vitigno quasi perduto e a rischio estinzione, recuperato dall'associazione Graspo e tuttora coltivato da Antonio Tebaldi nella zona del Soave

di **Luciano Ferraro**

BREPONA

Per migliaia di anni il Vigneto Italia è mutato. Ha continuato a ricombinarsi geneticamente per effetto degli interventi dei nostri antenati e per i cambiamenti climatici. Nel Settecento, racconta il professor Attilio Scienza, c'era un ricchissimo patrimonio viticolo che si è fortemente ridotto. Alcuni di questi vitigni in via di estinzione sono stati recuperati dall'associazione Graspo, formata da un gruppo di appassionati cultori veneti, premiati dalla guida «I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia», scritta con il critico statunitense James Suckling, in edicola con il *Corriere della Sera*. «Un vitigno autoctono — ha scritto Scienza nell'introduzione del volume che raccoglie più di 50 antiche varietà scoperte da Graspo — smette di essere una curiosità biologica e diventa cultura nello stesso momento in cui esce da una collezione ampelografica e ritorna ad avere un rapporto con lo spazio. Individuare e custodire questi vitigni reliquia è il compito dell'associazione». Tra i vitigni quasi perduti e a rischio di estinzione che sono stati ritrovati, è esemplare la storia della Brepona. Tuttora coltivata (poche le viti rimaste) da Antonio Tebaldi, nella zona del Soave, ha grappoli spargoli a bacca bianca, è originaria delle colline veronesi, ed è spesso scambiata con la Molinara bianca. Il Registro delle varietà di vite del Ministero dell'Agricoltura alimenta l'equivoco, perché tra i sinonimi della Molinara indica il nome Brepon. Nel catalogo varietale delle uve veronesi redatto da Ciro Pollini nel 1818 invece i due vitigni erano citati separatamente. Entrambi i grappoli sono caratterizzati dalla pruina, sembrano infarinati, da questo deriva il nome che rimanda al mugnaio. Ma, come hanno scoperto i ricercatori di Graspo, la Molinara è a bacca nera. E, all'inizio del Novecento, era presente in Valpolicella, accanto alla Corvina e alla Negrara. Le analisi del Dna hanno chiarito che la Brepona ha una propria identità. E un passato ormai dimenticato. «La rinomata azienda Bolla — scrivono — chiedeva la speziata Brepona tra i vitigni preferenziali per il Soave Bolla, oltre alla tradizionale Garganeva e alla sapida Turbiana (oggi Trebbiano di Soave). Una scelta lungimirante, alla luce delle vinificazioni in purezza e in blend eseguite negli ultimi anni. In un caso anche dopo una vendemmia tardiva, realizzata pochi giorni prima di Natale».

Nato da un'idea del bartender Diego Ferrari, profeta dei drink analcolici, il suo colore ha segnato la storia della mixology nel cinema

di **Marco Cremonesi**

BLUE HIGHBALL

Il primo cocktail blu noto a livello globale fu probabilmente il Blue Hawaii. Legato al film di Elvis Presley con lo stesso nome, anno 1961, fu anche un magistrale colpo di marketing della Bols, che produceva (e produce) un notissimo blue curaçao. Se l'era inventato il bartender di Honolulu Harry Yee, ispirandosi a un film del 1937 con Bing Crosby. Paolo Conte probabilmente parla di un cocktail altrettanto azzurro e simile nel nome, il Blue Hawaian, che include la crema di cocco e dunque è più simile a una Piña Colada. Ma i cocktail blu sono sempre stati molto legati ai film. Negli anni Ottanta fu la volta dell'Acqua velva, drink blu come il dopobarba omonimo che, si dice, fosse bevuto per il suo contenuto alcolico dai marinai e ripreso in Zodiac come drink preferito di Jake Gyllenhaal. E poi c'è il Blue lagoon, forse inventato a Parigi negli anni Settanta da Andy MacElhone e poi rilanciato dal film con Brooke Shield. Da noi, nessuno dimentica l'Angelo azzurro. Secondo le investigazioni di Andrea Strafile nacque nel 1980 durante i gay village e nei locali della comunità Lgbt romana (Alibi, Angelo azzurro) dalle mani di Giovanni Pepè detto «mammina». Per poi dilagare nel decennio successivo in tutte le disco d'Italia con le ricette più varie. Tutto questo per arrivare al Blue Highball. È la creazione di un bartender fondamentale, il profeta dei drink analcolici. Un esempio da manuale di resilienza: nel suo bar alla Rotonda della Besana, a Milano, era vietato servire alcolici. E così, lui è diventato l'evangelista degli analcolici e dei low alcol. Poi, per distrarsi, ha inventato Cocktail Art, la pagina social più visitata al mondo dedicata alle fotografie dei drink. Oggi è un gran consulente e guida il bar di The Noble a Lodi, la sua città. Il Blue Highball si costruisce direttamente nel bicchiere, manco a dirsi un Highball. E cioé, quello alto adatto ai drink lunghi. Si versa sul ghiaccio 30 ml di Brockmans, un gin che ha tra le botaniche i mirtilli e le more. Poi si aggiungono 10 ml di Italicus, l'ormai famosissimo rosolio al bergamotto di Giuseppe Gallo e altrettanti di Fabbri Tropical blu, lo sciroppo a base di arance della linea dedicata alla mixology da Fabbri 1905. Si gira per bene il tutto e si completa il drink andando a riempire il bicchiere con la tonica Mediterranean di Fever Tree. Guarnizione. Volendo, con gli stampini si fa un fiore ritagliandolo da una scorza di limone e lo si appiccica sul bicchiere con qualcosa di denso. Diego Ferrari, usa la nutella.

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

La freschezza si può toccare con mano

Per tutto dicembre fino all'Epifania, il protagonista indiscusso è il Panettone, lievitato a lungo e privo di conservanti. Classico, mandorlato o al cioccolato, è un piacere a cui non si può rinunciare

NEI LABORATORI DI IPER LA GRANDE I LA PRODUZIONE DI DOLCI E GASTRONOMIA È SOTTO GLI OCCHI DI TUTTI

Il Natale è alle porte e si inizia a pensare ai regali ma anche ai pranzi e alle cene che occuperanno gran parte del mese fino ai primi giorni dell'anno nuovo. Così, si parte a progettare menù, a studiare ricette, soprattutto si corre a fare la spesa per recuperare il necessario. L'ipermercato è da sempre il luogo dove si può avere ogni cosa a portata di mano, uno dei più conosciuti, divenuto nel tempo un'istituzione italiana, è Iper La grande i. Nato ben 49 anni fa in provincia di Pavia, ancora oggi è espressione di alti valori. Un'attenzione forte al territorio, la qualità dei prodotti e l'alta formazione dei dipendenti, sono solo alcuni di essi. Di sicuro, un suo punto di forza sono i suoi prodotti freschi. Per le prossime feste propone dei menù molto ricchi e variegati che sapranno soddisfare i gusti di tutti. Da quello più delicato orientato sul pesce, crudo e cotto, a quello più deciso che predilige i sapori forti della selvaggina. Chi non se la sentisse di cucinare, inoltre, può scegliere i piatti già pronti che spaziano tra tradizione e contemporaneo e sono capaci di restituire raffinatezza e calore per una festa davvero speciale.

LA PASTICCERIA LA SI PRATICA SUL CAMPO, È FRESCA ED È ADATTA A OGNI ESIGENZA

Iper La grande i ha da tempo attivato al suo interno una produzione di dolci, torte e pasticcini per permettere ai suoi clienti di assaporare deliziosi dessert appena sfornati. A seguire la produzione sono, infatti, veri e propri pasticceri. Li si potrà osservare, attraverso i vetri dei laboratori presenti nei differenti punti vendita, mentre sono intenti a farcire, tirare la pasta e infornare delle invitanti leccornie. Questi esperti professionisti dei dolci utilizzano ingredienti selezionati con cura per garantire sempre un livello di offerta eccellente, adatta a ogni occasione: dalla torta della festa di compleanno al croissant per la colazione. La filosofia di Iper La grande i è quella di non lasciare indietro nessuno, persino in pasticceria. Si preparano, infatti, anche dolci senza uova e senza burro, oltre che specialità senza glutine, buone per tutti.

IL RE DEL NATALE È IL PANETTONE ED È ALL'IPER LA GRANDE I

Non esiste Natale se non c'è il panettone e Iper La grande i lavora per portarne in tavola di eccellenti ma sempre a prezzi contenuti. C'è la ricetta per chi lo ama classico con uvetta e canditi, e anche per chi vuole sperimentare lasciandosi tentare da nuove varianti. Ogni panettone è fatto a mano in laboratorio, segue una lunga lievitazione, è privo di conservanti e di emulsionanti. Classico, al cioccolato o mandorlato, è sempre un'esperienza gustativa da non lasciarsi sfuggire. Anche per il panettone sono stati scelti ottimi ingredienti: uova allevate a terra, burro italiano, canditi senza solfiti dai profumi inebrianti, un'aromatica vaniglia Bourbon del Madagascar e il cioccolato firmato Callebaut. Sono queste le fonti d'ispirazione e gli stimoli adatti per sviluppare la creatività dei mastri pasticceri. Dopo avere preparato le forme, i pasticceri lasciano riposare il composto per oltre 20 ore prima di infornarlo. Quando i panettoni sono pronti le fragranze che si diffondono tra i corridoi e gli scaffali sono un vero e proprio richiamo anche per i meno golosi. Con Iper le feste sono indimenticabili per grandi e bambini.

WINE STORIES

PODCAST & CO

I DESIDERI SEGRETI DI PAUL FEIG

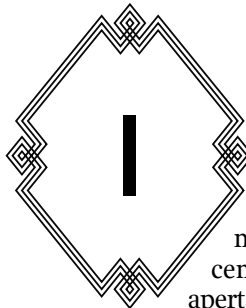
di **Benedetta Moro**

Tra un Pinot nero e un Geyserville, entrambi made in Usa, il regista Paul Feig racconta di come, da bambino, abbia sempre desiderato diventare adulto. E nulla rappresentava la maturità più di sorseggiare cocktail e vino. Le sue confessioni sono registrate nell'ultimo episodio «Wine Times», il podcast del quotidiano britannico, condotto da Anneka Rice e Will Lyons.

Ad dell'azienda di famiglia, ha appena creato Verdeluce, centro per ragazzi con disturbi alimentari: «Il vino non è un fine, è un mezzo per fare rete. Io la chiamo economia della bellezza»

Classe 1974, laurea in Agraria, Dominga Cotarella è ad dell'azienda Famiglia Cotarella, fondata nel 1979 con il nome di Falesco da suo padre, l'enologo Riccardo. C'è lei dietro Intrecci, accademia di sala, Fondazione Cotarella e Verdeluce, che aiutano i ragazzi affetti da disturbi alimentari

DOMINGA COTARELLA

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Gabriele Galimberti

Il vino come mezzo, non come fine. Per finanziare iniziative di utilità sociale e formare le nuove generazioni. «Volevo che la nostra cantina non fosse solo verticale, concentrata sulla produzione, ma orizzontale, aperta ad altri mondi». Dominga Cotarella, classe 1974, una laurea in Agraria e una lunga esperienza come direttrice commerciale dell'azienda vinicola Famiglia Cotarella di cui oggi è ad, parla come agisce: velocemente. E, soprattutto, con sincerità: «Sono figlia di un enologo importante (Riccardo, presidente di Assoenologi, *ndr*) e nipote di un agronomo altrettanto importante (suo zio Renzo, ad Marchesi Antinori Spa). Non sarei mai stata in grado di seguire la loro strada, molto tecnica. Dovevo trasformare questo limite in un'opportunità e dare un senso diverso al lavoro mio e delle mie due sorelle Marta ed Enrica. Così nel 2017, quando abbiamo preso le redini della cantina fondata nel 1979 da nostro padre nella Tuscia, tra Lazio e Umbria, le abbiamo cambiato nome — prima si chiamava Falesco — e anima, per fare in modo che ci rappresentasse di più». Non è stato semplice. «Come in ogni passaggio generazionale. Quando abbiamo pensato di creare Intrecci, l'accademia di alta formazione di sala che oggi nel campus di Castiglione in Teverina (Viterbo) prepara 25 giovani l'anno, papà ci ha detto: "Ma che c'entriamo noi con una scuola?". Oggi ne è entusiasta». Nel 2021 è partita Fondazione Cotarella, che attraverso corsi e attività promuove stili di vita sani: «Stiamo accanto ai ragazzi che soffrono di disturbi alimentari. L'idea è nata dopo una malattia reumatica che ha avuto mio figlio. Un giorno mi ha chiesto: perché proprio a me?. E io ho pensato che agli adolescenti ammalati serve non sentirsi soli. Abbiamo spostato il focus sui disturbi alimentari perché sono la seconda causa di morte tra i teenager dopo gli incidenti stradali». Il prossimo progetto, ambiziosissimo, è l'apertura di un centro che accolga i giovani appena usciti dal ricovero: «Quella è la fase più delicata, in cui si rischia di ripiombare nel buio perché le famiglie non sono ancora pronte». Verdeluce, la struttura vicino a Orvieto con 20 posti letto e una lunga lista di attività diurne, dallo yoga alla cura dell'orto e degli animali, aprirà a marzo 2024. «Ci sarà uno staff di nutrizionisti, psicologi e psichiatri, e tanti laboratori. Sogno un Verdeluce in ogni regione». E il vino? «La parte enologica ora è in mano a mio marito Pier Paolo Chiasso. Puntiamo sempre sul Montiano (base Merlot) e sul Ferentano (base Roscetto), ma con uno stile più contemporaneo. E abbiamo ridotto il numero di bottiglie». Da pochissimo Dominga Cotarella è stata nominata presidente di Terranostra, l'associazione degli agriturismi promossa da Coldiretti: «Vino, cibo, olio, paesaggio, agricoltura. Vanno messi a sistema. Oggi il nostro settore chiede trasversalità e contaminazione. Jefferson diceva: se vuoi qualcosa che non hai mai avuto, fai qualcosa che non hai mai fatto. Ecco, io oggi mi sento una figura nuova: una manager di economia della bellezza».

> Volevo una cantina orizzontale, aperta ad altri mondi: così sono nate Fondazione e Intrecci

LA DISPENSA

a cura di **Redazione Cook**

ELEGANZA E SEMPLICITÀ

Alajmo propone la sua versione del pandoro classico. Semplice ed elegante, sprigiona un bouquet di note aromatiche delicate e golose

PERE E CIOCCOLATO

La linea natalizia di Frau Knam si arricchisce di un panettone in cui l'aroma intenso del cioccolato incontra la delicatezza della pera semicandita

BARBECUE PERFETTO

La bistecchiera Tescoma in ghisa, ampia e robusta, assicura una cottura uniforme grazie al lento accumulo e rilascio del calore. Permette di cucinare sul fuoco, sul barbecue (come in foto) e in forno

CLASSICO MILANESE

Crosta, uno dei panifici più cool di Milano, ha realizzato un panettone tradizionale che si distingue al palato per le piacevoli note burrose e setose, senza eccessi di dolcezza

LE NUOVE APERTURE

MILANO

Inaugurato nel quartiere Brera il primo indirizzo italiano del gruppo francese Big Mamma: insegna fancy dall'atmosfera irriverente e ambienti ispirati all'opulenza spensierata delle navi da crociera anni '60
In carta piatti raffinati e pop, come il rombo alla Wellington: «Con un corretto rapporto qualità-prezzo»

«GLORIA», L'OSTERIA GLAMOUR CHE METTE AL CENTRO I PRODUTTORI

di
Gabriele Principato

Glamour. Festoso. Ma anche familiarmente elegante. «Gloria» a Milano — primo indirizzo italiano del gruppo d'oltralpe Big Mamma — richiama alla mente l'opulenza spensierata delle navi da crociera anni '60. E la cucina non è da meno. Creativa, raffinata, eppure pop. «È il caso della tarte Tatin con pomodorini datterini, servita insieme a una crema bergamasca con Agrì di Valtorta. O, il rombo alla Wellington con beurre blanc e uova di trota: una versione moderna dell'intramontabile classico», racconta Manuel Prota, chef di questa *fancy* osteria, dall'atmosfera irriverente, al 3 di via Tivoli, davanti al Piccolo Teatro Strehler di Brera. Campano, 29 anni, si è formato tra Lione e Londra, dove ha guidato «Jacuzzi», una delle insegne di Big Mamma. Il gruppo è nato nel 2013 da un'intuizione di Tigrane Seydoux e Victor Lugger, compagni di corso alla Hec Business School di Parigi, appassionati di cucina e dell'Italia: offrire piatti buoni e ricercati «al giusto prezzo» e in un ambiente iper-cool. Ad oggi possiedono 24 locali in cinque Paesi, con quasi 2.400 dipendenti — il 90 percento dei quali italiani — e un'attenzione maniacale alla sostenibilità umana. «Da "Gloria" a Milano, ad esempio, abbiamo tre brigate per permettere al team, circa 80 persone, di avere due giorni di riposo», spiega il direttore Brando Zarghetta. Altra particolarità è che ogni insegna è diversa dalle altre, nonostante siano tutti progetti dello Studio Kiki, interno al colosso. A Milano il

A fianco, il rombo alla Wellington con beurre blanc e uova di trota proposto da «Gloria» (*Via Tivoli, 3 Milano*), del gruppo d'oltralpe Big Mamma. Sotto, il soufflé al cioccolato, uno dei dessert del team guidato dallo chef Manuel Prota

design è eclettico come il servizio. Un dalmata in ceramica qui, foto d'epoca là, fiori, illuminazione soffusa, una grande cucina a vista e un imponente bancone bar in marmo giallo di Siena. Tutto è studiato per catturare l'occhio. Oltre mille metri di tessuti artigianali ricoprono il dedalo di divanetti e superfici presenti nei 740 metri quadri, per 226 coperti, divisi su due piani. Li illuminano una miriade di luci provenienti da lampadari colorati fatti a mano a Murano. I maître hanno divise rosa, mentre bartender e camerieri camicie bianche: per un servizio (che i titolari definiscono «sexy») ispirato alla frivolezza della serie *Love Boat*. «Ogni locale del gruppo ha un suo menu, frutto di un'attenta ricerca di piccoli produttori, che raccontiamo per valorizzarne il lavoro», spiega Alberto Suardi, executive chef del gruppo, che si occupa di sviluppo e avvio di nuove aperture. Anche la carta dei vini è ricca di cantine poco conosciute. Mentre fra i cocktail, oltre a classici e rivisitazioni, vi sono i «Vintage»: drink preparati al tavolo con distillati d'annata. In carta, poi, anche insolite ricette regionali. «Come la Girella ligure, ovvero una pappardella arrotolata e ripiena di ragù di coniglio. O, le crocchette di vitello tonnato. Oppure, le Cristòballs Balenciaga». Nient'altro che polpette di animelle alla milanese. Menzione d'onore, infine, ai dessert: dal soufflé al cioccolato, che vale i 15 minuti di attesa, alla tarte citron «XL», con la sua monumentale meringa.

«Rumore»,
Corso Venezia, 11 Milano
Sito: *beefbar.com/rumore*

MILANO

I DRINK CREATIVI DI «RUMORE»

Atmosfera vibrante, coppe di Champagne, cocktail d'autore e design inconfondibile. È questo il concept di «Rumore», il nuovo progetto firmato da Riccardo Giraudi, fondatore di «Beefbar», locale collegato a questa esclusiva insegna dedicata ai miscelati all'interno di Portrait Milano. Alla direzione creativa dell'American Bar c'è Sara Battaglia che, insieme al direttore Francesco Cione e al bar manager Sossio Del Prete, cura ogni dettaglio di questo spazio. Qui le ultime frontiere della mixology incontrano lo street food di «Beefbar», tra musica dal vivo e performance artistiche. Da provare? Il drink «Chica», base Whisky con sentori di fragola.

Giulia Arnaldi

«Quintalino»,
Via Terraggio, 9 Milano

MILANO

LA QUALITÀ POP DI «QUINTALINO»

Accessibilità e qualità. Sono le parole d'ordine di «Quintalino», spinoff a Milano del bresciano «Quintale». Frutto della collaborazione tra atCarmen, società della famiglia de Rosa, imprenditori nel mondo del vino e dell'hospitality, Dario Cecchini, star internazionale della macelleria, e due noti volti dello spettacolo: Alessandro Cattelan e Francesco Panella. In carta hamburger creativi con carne sostenibile. Un esempio? Quello con cremoso al parmigiano 18 mesi e chutney al pomodoro e basilico. Non mancano patatine fritte particolari, come la versione "cacio e pepe". E due tipi di toast: al fegato e alla salsiccia. Tutto esclusivamente made in Italy.

G. Ar.

Il ristorante «Les Ambassadeurs» ha riaperto da poco nello storico hotel del Principato

MONTECARLO

MÉTROPOLE, ALTA CUCINA D'ALBERGO

di **Alessandra Dal Monte**

Una cucina francese ed elegante ma allo stesso tempo calda e mediterranea. Lussuosa, tra salse e ingredienti nobili, e insieme capace di mettere in luce le materie prime e i piatti umili del territorio, dalle sardine ai limoni di Mentone, passando per la *fougasse* (la focaccia monegasca), la *pissaladière* (pizza farcita con acciughe, capperi, cipolle caramellate e olive) e la torta dolce bietole e uvetta. Non è mai facile tenere uniti gli estremi, eppure lo chef Christophe Cussac, delfino del pluristellato maestro Joël Robuchon (mancato nel 2018), ai fornelli del ristorante «Les Ambassadeurs» dell'Hotel Métropole, a Montecarlo, ci sta riuscendo. Lo storico albergo è stato ridisegnato da una ristrutturazione dell'architetto Jacques Garcia, che ha ridato lustro agli spazi comuni: lobby, bar e spa. Anche il ristorante ha riaperto da poco, dopo un rinnovamento delle cucine, trasformate in un laboratorio-show room con dei bellissimi scorci a vista. Così gli ospiti possono sempre sbirciare, mentre in sala lo stile Garcia si ritrova nei toni del bronzo, dell'avorio, del giallo acceso e dell'oro, che creano un'atmosfera accogliente e contemporanea. A tavola la filosofia di Cussac è: massimo tre ingredienti per portata, il cibo deve essere riconoscibile. Arrivano così piatti iconici come la «Tartare di orata con cannelloni al caviale», equilibrata e fresca, e golosità come le «Lasagne all'astice, dragoncello, spinaci e spianata». Il carrello dei pani — 17 tipi diversi — e quello dei dolci regalano un gradito tocco di comfort.

La struttura a cinque stelle si rinnova con il fine dining veneto dello chef Alberto Fol

VENEZIA

AL GRITTI PALACE I (NUOVI) SAPORI DELLA LAGUNA

di **G. Princ.**

Una cucina che racconta le tante anime del Veneto: dalle vette montane alla Laguna. È alla base dei percorsi gastronomici che propone al «Club del Doge» — al bar e al tavolo condiviso della esclusiva Epicurean School — del The Gritti Palace lo chef Alberto Fol. Nato a Treviso, ma veneziano di adozione, è appena arrivato alla guida delle cucine della storica struttura cinque stelle di Venezia, parte di *A Luxury Collection Hotel*, situata nel palazzo che nel '500 fu del doge Andrea Gritti. Con la sua cucina Fol realizza un inno al territorio e alla biodiversità. Qualche esempio? Come benvenuto al «Bar Longhi» vi sono sfizioserie quali l'Uovo di quaglia confit, con oro rosso e tartufo bianco. O, Polenta e schie. Bite perfetti con il pairing di bollicine e miscelati — fra cui il signature Basil-ica, a base di Old Tom Gin, succo di limone, St. Germain, foglie di basilico e bitter all'arancia — studiato dal team di sommelier capitanato da Sandro Chinellato e Marianna Cappotto. In carta al «Club del Doge» sono proposte ricette come il tagliolino all'uovo con ragù di fasolari, sedano rapa e alghe. O, l'astice con crema all'arancia, insalata di puntarelle, germogli invernali ed erbette di campo. Oppure, ancora, il sorbetto al levistico e granchio blu: specie aliena che infesta l'Adriatico e che al The Gritti Palace è in menu da tempo, per aiutare a tutelare la fauna autoctona della Laguna. Chi vuole, poi, può scegliere di affidarsi totalmente all'estro di Alberto Fol sedendosi in cucina allo chef table della The Gritti Epicurean School.

PERLE DI STUPORE
Potete essere appassionati di vino, esperti di bollicine, amanti del Franciacorta: sempre e comunque, Freccianera vi sorprenderà. Attraverso i suoi profumi e i suoi sapori, entrerete nella storia di una famiglia che dal 1927 coltiva l'arte del fare vino e da oltre mezzo secolo la maestria del Metodo Franciacorta, seguendo tre inderogabili principi: solo uve provenienti dalle proprie vigne, vendemmia a mano, processo di maturazione e di imbottigliamento all'interno della proprietà. Un grande racconto con un solo scopo: stupirti, ad ogni sorso, con una qualità che non hai mai provato. freccianera.it
BEST FRANCIACORTA 2023
FRECCIANERA
Franciacorta

«Noizu Ramen», Corso Elvezia 4, Lugano (Svizzera)

LUGANO

RAMEN, DEBUTTO ELVETICO

«Noizu Ramen» era nato come una semplice consulenza di Luca Catalfamo, «mister Casa Ramen», a Lugano. E invece è ben presto diventato la costola straniera del ristorante milanese aperto 10 anni fa in Isola e specializzato in ramen: Catalfamo ora è socio del nuovo locale insieme a Giulia Furlani e Andrea Borletti. «Siamo i primi a Lugano ad aprire un'insegna dedicata a questa pietanza — spiega Catalfamo —. Il menu è molto concentrato: serviamo il paitan ramen (brodo cremoso di pollo) in versione anche piccante e poi la variante vegetariana, a base di verdure arrosto e alghe, più quattro snack». Un successo: 55 coperti sempre pieni.

A.D.M.

«Dolcemascolo», Viale Mazzini 84-86, Roma

ROMA

IL PRIMO HUB DI DOLCEMASCOLO

Bar, caffè e pasticceria. Ma, anche, vini naturali, cucina, showroom e bottega. La nuova avventura dei fratelli Dolcemascolo nella Capitale ha diverse anime. L'obiettivo? Portare a Roma, in una sorta di hub gastronomico, l'identità costruita in più di trent'anni di attività a Frosinone, basata sul lavoro legato alla stagionalità e sul rapporto diretto con i produttori. E, ancora, allo studio sulle lievitazioni. Il coronamento di un percorso di ricerca nel mondo della caffetteria che ha portato Matteo Dolcemascolo ad abbandonare i sistemi di *brewing* tradizionali per affacciarsi al mondo delle nuove tecniche di estrazione.

Giulia Arnaldi

Cucina alla griglia, pizza e miscelati, in un salotto (con giardino d'inverno) dall'atmosfera british

MILANO

«CASA TOBAGO», BRACE D'AUTORE E DRINK

di **Gabriele Principato**

Un club d'ispirazione inglese. Appartato e soffuso. Una grande brace a vista. Ottimi cocktail. E uno speakeasy. «Casa Tobago» è il nuovo locale a Milano, al 120 di Viale Umbria, dell'imprenditore Christian Brigliadoro e dell'interior designer Alessandro Cesario, ex proprietario dei meneghini «The Doping» e «The Yard». Sono 450 metri quadri, con un grande giardino d'inverno, legni scuri, tendaggi righettati e comodi divani imbottiti che si sposano con un'illuminazione soffusa, che spinge al relax: complici le lampade in tessuto realizzate appositamente. Sulle pareti coperte di carte da parati color tabacco, appunto *tobago*, svettano ritratti, stampe d'antan e scaffali colmi di libri di viaggio. In carta ricette preparate alla griglia dal giovane chef Tommaso Croci (*nella foto in basso*), studiate con la consulenza di Eugenio Roncoroni, ex chef di «Al Mercato»: carne, pesce e verdure, per sapori decisi, dal vago sentore primitivo. Qualche esempio? C'è il goloso patè in crosta con salsa bernese. O, lo spiedone d'agnello o di pesce spada. Oppure, ancora, vi sono la tajine di verdure e la polentina alla lombarda mantecata con Parmigiano e Casera. Ma, anche, le pizze creative di Umberto Iervolino. Si gustano seduti davanti al forno. I drink sono pensati dal team di Alberto Corvi: classici con sagge variazioni. Come il Bloody McPherson, ossia vodka, cryo tomato e cajun. La chicca dell'insegna? Lo *small club*, o speakeasy se vogliamo, «Rosario Amaya», con un proprio bancone e dei comodi divani dove rilassarsi gustando una delle proposte del menu. È nascosto all'interno del locale e riservato a chi lo sa trovare.

I piatti «rustici» di Matteo Fronduti tornano dopo la ristrutturazione. La novità? Il bancone

MILANO

«MANNA» 2.0 QUINTO QUARTO E COCKTAIL BAR

di **Giuseppe Scuotri**

Il «Manna», indirizzo iconico della ristorazione milanese, è morto e risorto. Dopo 15 anni di attività lo chef Matteo Fronduti ha deciso di «cambiare tutto per non cambiare niente». Il locale, riaperto al pubblico lo scorso primo dicembre, è stato interamente demolito e ristrutturato. Lo stile è nuovo, la sostanza e l'ideologia sono quelle di sempre. Ma gli ambienti sono stati ampliati nell'interesse dei clienti ma, soprattutto, della brigata. La cucina è infatti totalmente nuova e studiata per agevolare il più possibile il lavoro. Nelle sale pareti, tavoli e boiserie in grigio scuro si abbinano bene alle sedute verdi e al soffitto in legno. La grande novità è però il cocktail bar: ben fornito e dal design elegante, con la bottigliera che richiama le arcate della Basilica di Sant'Ambrogio. I drink di Mattia Mizzi, come il Fiori di pera — tequila, sherry, liquore ai fiori di sambuco, lime e pera in salamoia —, sono disponibili per gli avventori del ristorante e, dalle ore 18, per chi voglia bere senza sedersi a tavola. «Un pezzo di porco, un pezzo di pane, olive e arachidi» sono gli elementi che accompagnano ogni bicchiere con a un menu *ad hoc*, disponibile dalle ore 18 alle 20. La proposta culinaria è composta da una carta ridotta, poco più di dieci piatti, e tre menu: «Quindici», quattro portate che ricordano il passato del «Manna» con piatti come la zuppa di cipolle, fegato grasso e pasta sfoglia; «L'Altro», dedicato al presente con proposte classiche e nuove, tra cui gli spaghetti con cima di rapa, aringa e rafano; c'è, infine, «Porcherie», uno sguardo al futuro in otto pietanze a base di interiora e azzardi, in cui figura la battuta di cuore, nocciole, senape e erba ostrica.

I piaceri di una vita
sono una storia di una vita.
www.codanera.it
CODA NERA
salmone affumicato

LONDRA

A Covent Garden apre «Catherine Street»: il nuovo locale londinese del celebre chef-star britannico dopo il fallimento della sua catena di ristoranti nel 2019

LA RINASCITA DI JAMIE OLIVER

di **Gabriele Principato**

Dal fallimento alla rinascita. Jamie Oliver torna in cucina a Londra con un'insegna nel quartiere di Covent Garden, a pochi passi dal Theatre Royal. Qualche giorno fa ha debuttato «Catherine Street», un nuovo progetto nato dalla volontà di allontanarsi per un po' dai riflettori e concedersi quell'anonimato che in molte interviste recenti ha raccontato essergli mancato in questi anni. Il menu segna un cambio di rotta per lo chef star, il locale propone — in prevalenza — piatti della cultura culinaria britannica, puntando su proposte pop che si allontanano dalla cucina mediterranea e italiana dei suoi precedenti indirizzi. Dal tomahawk di maiale glassato al sidro, con mele speziate, salvia croccante e riduzione di Madeira, agli scampi scozzesi panati, serviti con patatine, salsa tartara e cetriolini al ketchup. Anche se non mancano le fettuccine al tartufo, proposte però con pecorino britannico. E, fra i dessert, c'è lo Sticky Pudding realizzato con pan di Spagna allo zenzero, caramello al rum, gelato alla crema.

Sono passati quattro anni da quando la sua catena di ristoranti «Jamie's Italian» è collassata, con la conseguente chiusura di 25 ristoranti e mille posti di lavoro persi. Nonostante la perdita di milioni di sterline, in questi anni lo chef britannico con il suo Jamie Oliver Group ha continuato a espandersi nel mondo, con oltre 70 locali in 23 paesi. Oltre a rimanere onnipresente in tv e libreria. Adesso l'apertura di «Catherine Street» segna per Oliver un ritorno alle origini. I suoi genitori gestivano un pub, in cui lo chef mangiava i piatti che l'hanno fatto crescere e che adesso intende celebrare a Covent Garden. Nella nuova insegna i commensali entrano attraverso un verdeggiante giardino dove piante rampicanti crescono sulle pareti. Si può scegliere di mangiare nel cortile o nella sala principale del ristorante, con le pareti cariche di quadri e di dettagli art deco. C'è anche un grande bancone bar in mogano e marmo dove gli ospiti possono gustare un drink. Dietro, svetta una bottigliera iper-fornita di distillati britannici e internazionali.

Al centro del menu di «Catherine Street» ci sono i prodotti del Regno Unito: dalla carne coltivata in modo sostenibile, a frutta e verdura di produttori etici e spesso pluripremiati di tutto il paese. In carta un sacco di piatti classici, anche se con i piccoli colpi di scena creativi che hanno reso Oliver così amato, come le uova alla diavola con caviale Exmoor sostenibile e crocchette di formaggio realizzate con il celebre formaggio Mrs Kirkham del Lancashire. O, ancora, il pollo arrosto Sutton Hoo con salsa alla Stroganoff. Oppure il ragù di cervo con pappardelle tagliate a mano e formaggio Berkswell.

Sopra, la sala di «Catherine Street», al 6 di Catherine St, a Covent Garden (Londra), dello chef Jamie Oliver, nella foto sotto. Sito internet: *jamieoliver-catherinest.com*

BRESCIA

L'ARCHITTETTA DEL CIOCCOLATO

Affacciata al numero 10 della storica Corsia del Gambero a Brescia, apre la «Boutique del Cioccolato» di Simona Solbiati. Già a Milano dal 2009, la maître chocolatier è in grado di calibrare ogni ingrediente con precisione, creando architetture complesse — non a caso, è laureata proprio in questa materia —, che si trasformano in capolavori di sapore. Tra le sue mani il cioccolato diventa creta, che si plasma dando vita a ogni genere di sagoma: sotto Natale, per esempio, si possono trovare slitte, renne, alberelli, orsetti ed elfi, tutti curati in ogni minimo dettaglio. Una cosa da non perdere è la sua linea di cioccolato gourmet. Si tratta di una collezione di praline di finissimo cioccolato fondente con un cuore morbido e salato, che va dal tartufo bianco al fois gras.

G.Ar.

Corsia del Gambero, 10 Brescia

MIAMI

«LANGOSTERIA» CON VISTA

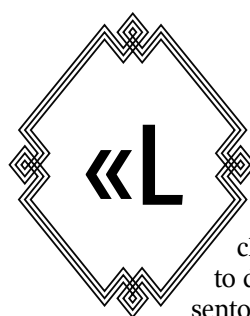
Il primo avamposto americano del gruppo Langosteria approderà a Miami Beach, con vista sull'oceano, all'interno del «The Raleigh», il complesso di circa 12mila metri quadrati firmato The Rosewood Hotel & Residences la cui apertura è prevista per il 2026. Diciassette piani, una torre con vista scenografica e una spiaggia riservata, il tutto tenuto insieme da uno stile art déco. Il nuovo ristorante Langosteria sarà disegnato da Peter Marino e il gruppo milanese gestirà anche il «The Raleigh Beach Club» con un'offerta gastronomica ad hoc. Dopo il locale all'hotel Cheval Blanc di Parigi, quella di Miami sarà la seconda destinazione Langosteria realizzata dall'archistar americana. Presentata di recente con alcune cene pop-up riservate, Langosteria Miami porterà negli Stati Uniti il fine dining italiano.

A.D.M.

1775 Collins Ave, Miami Beach, Stati Uniti

Attraverso il portale di e-commerce del gruppo Lunelli chiunque può customizzare secondo i propri desideri i grandi formati e la confezione del Maximum Blanc de Blancs di Ferrari Trento
Il presidente Matteo Lunelli: «In questa maniera rendiamo più saldo il nostro rapporto con i clienti»

NUOVI LUSSI, LA BOTTIGLIA DIVENTA «SU MISURA»

di **Gabriele Principato**

«La personalizzazione è il nuovo "lusso": perché assolve al desiderio dei clienti di entrare in contatto diretto con i brand a cui si sentono legati emotivamente e con i quali condividono valori». Matteo Lunelli spiega così la scelta di Ferrari Trento — l'azienda di famiglia di cui è presidente e amministratore delegato — di dare per la prima volta la possibilità agli utenti di personalizzare le bottiglie dei grandi formati e le confezioni di Ferrari Maximum Blanc de Blancs. Il tutto è possibile in esclusiva tramite il sito di e-commerce *enotecalunelli.com*, portale avviato lo scorso anno che tratta le creazioni del gruppo di cui fanno parte, oltre a Ferrari con la sua ampia gamma di bollicine Trentodoc, altri marchi d'eccellenza nel settore del beverage come Tenute Lunelli, con i suoi vini trentini, toscani e umbri, Segnana con le sue fascinose grappe, Bisol1542 con i suoi Prosecco Superiore, e Tassoni, celebre per l'iconica cedrata, che dopo il restyling dell'immagine ha debuttato con una linea dedicata alla mixology di cui fanno parte due toniche e un gin superfine al cedro. Brand tutti accomunati dal forte legame col territorio, l'innovazione nel rispetto della tradizione, l'attenzione alla sostenibilità e alla ricerca della qualità. L'e-commerce permette inoltre di acquistare edizioni limitate o vecchie annate e presto sarà possibile anche prenotare delle esperienze come una visita in cantina, o a Villa Margon, cinquecentesca sede di rappresentanza del Gruppo. Oppure, ancora, una cena nei vigneti a «Locanda Margon», una stella Michelin. «In qualche modo questo negozio 2.0 è anche un ritorno alle origini», spiega Lunelli. «Fu proprio un'enoteca aperta nel centro di Trento da nostro nonno, Bruno Lunelli, nel lontano 1927, a incrociare la storia della mia famiglia con quella di Giulio Ferrari, che nel 1952 gli affidò la sua cantina». Oggi come allora, questa Enoteca 2.0 diventa, dunque, una trasposizione digitale di tale visione. «E adesso l'e-commerce permette di rafforzare il rapporto con gli utenti appassionati della marca consentendo loro di personalizzare il formato Magnum del Ferrari Maximum Blanc de Blancs, accompagnato dalla sua cassetta». Etichetta che è stata oggetto di un restyling nel 2019 e si distingue per una fascia di colore rosso, che nelle nuove personalizzazioni, diventa il colore dominante. Si aggiunge così ai tre formati del classico Ferrari Brut Trentodoc — Magnum, Jeroboam e Mathusalem — già proposti sul sito. «Ciò che rende unico questo servizio è la vasta scelta di opzioni di personalizzazione, presentate in quattro stili distinti: Amore, Speciale, Party e Anniversario». Ogni stile è pensato per sorprendere, offrendo un tocco distintivo a ciascuna bottiglia, per celebrare momenti speciali. «Del resto Ferrari è da sempre, lo dico con orgoglio, il brindisi degli italiani per eccellenza». Basti pensare che fu il presidente Sandro Pertini a introdurre Ferrari Trento al Quirinale al posto dello Champagne e da allora sono stati tanti i "Grandi della Terra" — ma anche artisti come Andy Warhol, sportivi e star del cinema — che hanno apprezzato le bollicine trentine, fra cui la Regina Elisabetta d'Inghilterra nel 1980, in un pranzo in suo onore a Roma. Solo due anni dopo, nel 1982, si brindò con Ferrari in campo allo Stadio Bernabeu di Madrid in occasione della vittoria dell'Italia ai Mondiali di Calcio. Un brindisi storico, tra i tanti che si sono succeduti fino a oggi nel mondo dello sport: dalle Olimpiadi ai Mondiali di Sci, fino all'avventura di Luna Rossa Prada Pirelli per la 36° America's Cup e alla Formula 1, di cui Ferrari è il brindisi ufficiale dal 2021. «Ma la soddisfazione più grande per noi è sapere che le bollicine Ferrari sono sempre più scelte in Italia e all'estero per festeggiare i momenti importanti e celebrare le grandi emozioni della propria vita. Ed è questa consapevolezza che ci ha convinto a introdurre la novità della personalizzazione delle bottiglie». Cuori, stelle, note musicali o numeri che rappresentano date significative, oltre a una piccola fascetta personalizzabile con un testo, consentono di trasformare la bottiglia di Ferrari Maximum Blanc de Blancs, un Trentodoc dalla forte personalità: Chardonnay in purezza da sole uve di vigneti di montagna. «A scegliere come renderla un oggetto assolutamente originale sono direttamente i clienti». L'esperienza online di costumizzazione è intuitiva e veloce. «E possono essere personalizzati anche i più piccoli particolari: persino il colore della velina che copre la bottiglia e l'adesivo che la chiude, rendendola un oggetto unico».

CHI È

Matteo Lunelli guida Ferrari Trento, l'azienda di famiglia di cui è amministratore delegato e presidente, del gruppo fanno parte altri marchi d'eccellenza come Tenute Lunelli, con i suoi vini trentini, toscani e umbri; Segnana, con le sue fascinose grappe; Bisol1542 con i suoi Prosecco Superiore; Tassoni, celebre per la sua 'iconica cedrata

Le persone oggi vogliono avere un contatto sempre più diretto con i brand dei quali condividono i valori

IL CULTO DEL SANGIOVESE DECLINATO TRA 4 GENERAZIONI E 5 TENUTE

Il Chianti Classico tra passato e futuro

Oltre un secolo di storia passata tra i vigneti toscani testimonia una tradizione familiare che è divenuta un importante punto di riferimento italiano e il cui vino è riconosciuto tra i migliori 100 a livello mondiale

Tra le placide colline della Toscana è cresciuta un'azienda familiare che nell'arco di oltre un secolo di storia è diventata protagonista indiscussa nel settore del vino, contribuendo in modo significativo a farlo evolvere e divenendo, così, una delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane.

DAL 1893, UNA PASSIONE PER
IL SANGIOVESE COSTELLATA DI SUCCESSI

Con Andrea Cecchi, attuale guida di Cecchi e delle Tenute Famiglia Cecchi, si è arrivati alla quarta generazione di una stirpe che fin dai suoi esordi si è dedicata con passione e impegno al Sangiovese. Il capostipite Luigi Cecchi, grande estimatore di vini, nel 1893 sfruttò appieno le sue doti di degustatore gettando le basi di una dinastia che avrebbe contribuito a rendere così significativa la storia del mondo vitivinicolo toscano. In principio l'attività dell'azienda era orientata alla produzione di vino con uve provenienti dalla gestione di vigneti in affitto. Questo permise di approfondire e ampliare una profonda conoscenza del rapporto tra vitigno, microclima e caratteristiche strutturali del suolo toscano, e al contempo di poter maturare una sempre maggiore autorevolezza in campo enologico. Una grande esperienza che, unita a spirito imprenditoriale e lungimiranza, portò a un successo che è stato consolidato nel tempo. La famiglia Cecchi diventò, così, negli anni '30, un marchio di qualità anche all'estero, e fu proprio in questo decennio che avvenne il passaggio da degustatori a imprenditori vitivinicoli. Il passo più significativo in questa direzione è stata l'acquisizione della Villa Cerna negli anni '60 e lo spostamento della sede a Castellina in Chianti. È da questa nuova base operativa e produttiva, ancora oggi cuore pulsante di tutta l'attività, che la famiglia Cecchi cominciò a sviluppare strutture e caratteristiche tali da permettere un'espansione commerciale notevole. A questo si aggiunse l'avvio di un processo significativo di attività sui vigneti di proprietà, con l'obiettivo di promuovere una sperimentazione che puntasse all'eccellenza del prodotto. In un momento storico in cui si cominciava a parlare di denominazione di origine controllata, la famiglia Cecchi ha cominciato a fare la differenza. Dalle attività consortili a quelle associazionistiche, i rappresentanti della famiglia cominciarono a ricoprire cariche sempre più prestigiose; una tra tutte quella di Presidente Unione Italiana Vini di cui fu investito proprio Luigi Cecchi.

UN FUTURO CHE POGGIA SULLE
SOLIDE BASI DI UN PRESTIGIOSO PASSATO

Oggi Cecchi è una realtà che ha saputo far fruttare tutta l'esperienza ereditata dalle generazioni precedenti. È stato attuato un vero e proprio percorso di crescita che si esprime al meglio nelle selezioni sui cloni del Sangiovese, con un'attenzione sempre più consapevole verso la zonazione, così come nell'importante processo di conversione al biologico. Sottesa a ogni scelta c'è una massiccia ricerca in campo agronomico e tecnico che punta a un approccio al vino sempre più sostenibile. L'attuale guida aziendale, nella figura centrale di Andrea Cecchi, ha infatti sentito l'esigenza stringente di valorizzare le proprie radici approfondendo la conoscenza di un sapere antico, consolidando al contempo il proprio percorso di vitivinicoltori sposando nuove visioni. I valori su cui, oggi come ieri, si continua a contare, infatti, sono il rispetto per l'ambiente, il sostegno di tutti coloro che lavorano alla filiera, un amore per la tradizione, la passione per le varietà autoctone e l'importanza della continuità territoriale. Ogni passo fatto dalla famiglia Cecchi va nella direzione della crescita collettiva e della preservazione del territorio. Un lavoro enorme che ha comportato una costante spinta all'innovazione e che guarda alle pratiche sostenibili e al biologico, portando risultati concreti. Villa Cerna e Villa Rosa, le due tenute del Chianti Classico di famiglia, vantano da tempo l'importante certificazione Agriqualità,. L'azienda Cecchi nel suo complesso ha inoltre ottenuto certificazione Equalitas, un riconoscimento dovuto all'integrazione messa in atto della sostenibilità ambientale economica con quella sociale.

UN PROFONDO AMORE PER LA TERRA VOCATA,
DAL CHIANTI CLASSICO FINO ALLA GRAN SELEZIONE

Andrea Cecchi rappresenta la quarta generazione della famiglia e ha già lasciato il segno investendo in zone di alta vocazione vitivinicola. Ne sono un'evidente testimonianza l'avanguardistico progetto di Val delle Rose in Maremma e l'umbra Tenuta Alzatura a Montefalco, a cui si sono aggiunte, nel 2015, la prestigiosa Villa Rosa, con i suoi vigneti a Castellina in Chianti, e, nel 2018, sei ettari vicini all'abbazia di Sant'Antimo a Montalcino. «Serviva una grande vendemmia per lanciare la Gran Selezione. Vogliamo che questo vino rappresenti la massima espressione del Sangiovese e di Castellina in Chianti perché Cecchi oggi è Castellina e il suo territorio», testimonia lo stesso Andrea Cecchi. Un complesso di qualità che certificano il gran pregio dei vini di famiglia, a partire dall'altitudine, fino all'esposizione, al clima e alla struttura dei terreni. Ancora dal Chianti Classico tre eccellenze a marchio Cecchi con la linea Gli Scudi. Si tratta di tre Chianti Classico DOCG: una Gran Selezione le cui uve provengono da Palagione, una vecchia vigna del '65 iscritta all'albo dei vigneti storici, frutto di un progetto di recupero e valorizzazione del patrimonio genetico del Sangiovese di Villa Rosa. Un cru al 100% Sangiovese che racconta di equilibrio e struttura elegante. Si aggiungono poi il Chianti Classico Riserva ed il Chianti Classico "Storia di Famiglia" che, con la vendemmia 2021, è risultato il 59° miglior vino al mondo nella TOP 100 Wine Spectator. Un riconoscimento che non sorprende, vista la grande qualità espressa dai vini Cecchi.

La filosofia di Amadori e il suo prodotto di eccellenza: un pollo «cresciuto in ampie aree aperte dedicate e recintate in cui gli animali possono razzolare, alimentati con mangimi vegetali, no ogm e senza antibiotici», spiega Matteo Conti, direttore Marketing strategico. E aggiunge: «Puntiamo a una filiera del benessere»

ALLEVAMENTI E QUALITÀ, IL «METODO CAMPESE»

di **Wladimir Calvisi**

«Allevare i polli all'aperto e in condizioni ottimali. Perché se si punta sulla qualità della vita degli animali anche la qualità del prodotto sarà migliore». L'avventura del pollo Campese nasce da un'intuizione di Francesco Amadori, classe 1932, cofondatore insieme al fratello Arnaldo dell'omonima azienda romagnola. Un'eccellenza che arriva dalla filosofia di campagna, da una considerazione semplice ma che diventa innovativa, di un uomo legato ai valori della terra. E da un'esperienza quotidiana iniziata in un casolare di Borgo Paglia dove, insieme ai genitori e ai fratelli, faceva «*e' pularol*», come si legge nella sua autobiografia («Parole di Francesco Amadori»). «Un allevamento gestito in maniera moderna e tecnologica, ma che rievoca le tradizioni, con ampie aree aperte dedicate, recintate e protette in cui gli animali possono razzolare tranquillamente — ricorda oggi Matteo Conti, direttore marketing strategico di Amadori —. Allevati con mangimi totalmente vegetali e no ogm, a base di cereali, soia e sali minerali, senza farine e grassi di origine animale e senza uso di antibiotici». Tutto ha inizio nel 2001, all'indomani di quella che è forse la prima grave crisi alimentare in Europa, lo scandalo della diossina in Belgio (1999), con milioni di polli contagiati negli allevamenti intensivi. L'Italia non è coinvolta in modo diretto, ma l'allarme e l'eco mediatica impressionano i consumatori che smettono di acquistare carne di pollo. Mai ci si era confrontati con un crollo così drastico delle vendite da mettere a rischio l'intero settore. Ma Francesco Amadori non ci sta. E decide di intervenire, mettendoci la faccia, come fanno gli uomini che vivono della terra e dei suoi prodotti. Lancia un messaggio in tv, che farà storia. Si riparte da lì, da quel «Ve la garantisco io e ci metto la mia firma» che diventerà, poi. il claim «Parola di Francesco Amadori»: una garanzia di qualità made in Italy, fiducia, passione. Ed eredità storica di un mondo di campagna vero, dove bastano poche parole, una stretta di mano, uno sguardo dritto negli occhi per mantenere la promessa. Da qui nasce l'esperienza del Campese, un nuovo modo di produrre: attento agli animali e, di conseguenza, ai consumatori. «È una razza dedicata, ruspante, a piumaggio rosso — racconta Conti — e la gestione degli animali è fra le migliori possibili. La carne? Diversa: consistente, di alta qualità, dal gusto distintivo e riconoscibile». È chiaro «che i costi di gestione e le caratteristiche dei luoghi e del tipo di strutture sono particolari e non è possibile pensare che tutti gli allevamenti avicoli italiani possano essere fatti così», spiega Conti. «Qui siamo davanti a un'eccellenza che è anche cultura, riqualificazione del territorio, impatto su chi produce e su chi consuma». In linea con la filosofia dell'azienda. «Un'impresa costruita su valori forti e condivisi, che si distingue per la sincerità e la trasparenza, la qualità e la capacità di fare innovazione», ha ricordato Conti in occasione del lancio del nuovo logo, pochi mesi fa. Per realizzare questo progetto vengono studiate le condizioni migliori. Per clima e tipologia di ambiente viene scelta la Puglia che, a oggi, ospita la maggior parte degli allevamenti, estesi poi anche al Molise. Nel 2001 si partì con 6 allevamenti; oggi, a oltre vent'anni di distanza, se ne contano 130 fra la provincia di Foggia e il Molise, tutti «su vaste superfici per lo più in collina, come nel Subappennino della Daunia, e senza altre strutture vicino». Rispetto al 2001 il numero di animali allevati è aumentato del 540% ed è più che raddoppiato rispetto al 2010. Una crescita premiata anche dal mercato «con consumatori disposti a spendere un po' di più per avere un prodotto di alta qualità». Non a caso il gruppo sottolinea le «crescite importanti per "Il Campese", "Qualità 10+" e "BIO", tutte antibiotic-free, ma anche per la nuova linea Veggy». Non basta dire allevati a terra, perché è così da oltre 50 anni in tutti gli allevamenti avicoli italiani. «Qui gli animali stanno all'aperto da mattina a sera, in condizioni eccellenti. Ci sono disciplinari ancora più rigorosi da rispettare e un'attenzione massima al benessere animale. Una filiera che punta anche sulla sostenibilità, con impianti fotovoltaici in molti allevamenti e la lavorazione delle carni fatta solo usando energia da fonti rinnovabili. Alla fine tutto questo si vede nel prodotto che arriva al consumatore, e va considerato un grande valore». Come conferma lo chef umbro Leonardo Parisse: «Questo prodotto unico di grande qualità è stato una scoperta. Una carne tenace e saporita, frutto della crescita all'aria aperta. Ha una grande resa in cottura ed è versatile. Esprime il meglio su piastra o con cottura a bassa temperatura, anche se lunga, poco più di 3 ore. Meno al forno — dice —. La prova? Quella della nonna. Quando lo ha assaggiato, lei che allevava i suoi polli in campagna, mi ha detto "è come il mio". E questa è la conferma migliore».

Una razza italiana ruspante e di alta qualità

Nella foto grande il pollo Campese alle arance. Qui sopra, una tavolata con il prodotto di punta di Amadori. Sotto la carne con i carciofi

CHI È

Matteo Conti, direttore Marketing strategico

Sono otto le tipologie di pere coltivate tra le province di Bologna, Reggio Emilia, Modena, Ferrara e Ravenna, tutte tutelate dal 1998 dal marchio Igp. I fenomeni atmosferici estremi hanno però decimato gli ultimi raccolti, mettendo a rischio la filiera e costringendo molti produttori ad abbandonare l'attività

CARMEN, KAISER, WILLIAMS&CO LE VARIETÀ DA PROTEGGERE

di **Giuseppe Scuotri**

La sua presenza in Emilia-Romagna è attestata fin dal quattordicesimo secolo. La pera, sul territorio regionale, ha una lunga storia alle spalle e un presente rigoglioso, anche se si trova ad affrontare gravi minacce. La filiera rappresenta oggi quasi il 70 per cento della produzione italiana e, nel 1998, ha ottenuto anche il marchio di Indicazione Geografica Protetta (Igp) per i frutteti coltivati tra le province di Bologna, Reggio Emilia, Modena, Ferrara e Ravenna. Un patrimonio secolare e diversificato di cui si prende cura il Consorzio di Tutela della Pera dell'Emilia-Romagna Igp, che dal 2002 opera per difendere la qualità della coltivazione, facendo applicare il disciplinare di produzione e valorizzando il prodotto attraverso azioni di supporto diretto a coltivatori e consumatori e campagne di comunicazione volte a incentivarne il consumo sia in Italia sia all'estero. Nonostante la ricchezza di gusto e di varietà, il comparto si trova oggi a lottare per la sua stessa sopravvivenza, messa in discussione dai frequenti fenomeni meteorologici estremi e il numero sempre più esiguo dei coltivatori diretti. La situazione è precipitata in maniera drastica nel corso del 2023, anno durante il quale si è registrato un crollo verticale dei raccolti. Secondo il presidente del consorzio di tutela, Mauro Grossi, per risalire la china c'è bisogno di una strategia veloce e ad ampio raggio: «I pericoli da affrontare quotidianamente sono tanti: gelate, grandinate, alluvioni, siccità, ma anche attacchi di insetti, primo tra tutti la cimice asiatica fino alle malattie fungine. Difficoltà che durante il 2023 hanno portato una riduzione della produzione di ben il 70 per cento rispetto al raccolto del 2022, anno che era già stato al di sotto della media».

La scarsità e precarietà dei raccolti ha inciso negativamente sul reddito di tanti addetti ai lavori. Sono già molti quelli che sono stati costretti ad abbandonare il settore, alimentando ancora di più la crisi: «Dal 2017 al 2023 — prosegue Grossi — gli ettari coltivati a pera sono passati da 18.500 a circa 12.500. A pesare sul bilancio delle singole aziende sono soprattutto gli investimenti che si sono resi necessari per dotarsi di tutti gli strumenti in grado di fronteggiare le avversità climatiche. Le cifre sono molto importanti e difficilmente ammortizzabili, dal momento che si parla di circa 100mila euro di spesa per ogni singolo ettaro». Una tendenza consolidata e allarmante contro cui il consorzio ha preso provvedimenti: «La pera dell'Emilia-Romagna Igp è riconosciuta come una vera e propria eccellenza del comparto agroalimentare nazionale. Per evitare che questo patrimonio vada a scomparire stiamo attuando anche operazioni di sensibilizzazione destinate al consumatore finale, che può così capire e apprezzare le grandi qualità di questa produzione e il sostegno che, scegliendola, può dare a un comparto in difficoltà. Per questo, nonostante le criticità — sottolinea il presidente — abbiamo scelto di continuare a investire, promuovendo una campagna di comunicazione, che è interamente racchiusa in uno slogan semplice e trasversale: "Fai la tua parte". Vogliamo che tutti sappiano che scegliere la pera dell'Emilia-Romagna Igp vuol dire trattarsi bene e, al contempo, aiutare una filiera duramente colpita dagli avvenimenti degli ultimi mesi e tutti gli agricoltori che credono fortemente in questo prodotto, nelle sue innumerevoli qualità e nelle sue potenzialità, continuando a investire per renderlo sempre migliore. Nonostante possibili difetti estetici dovuti alle avversità climatiche, acquistarla significa scegliere un frutto eccellente e di qualità superiore». Sono in particolare otto le varietà Igp coltivate sul territorio emiliano-romagnolo, ognuna con la sua stagionalità, la sua colorazione e il suo sapore distintivo.

L'Abate Fétel, originaria della Francia, è disponibile dalla fine di settembre. Ha una forma allungata, un colore verde chiaro-giallastro e polpa pastosa, che con la maturazione si fa più morbida. Il gusto è dolce e aromatico. La Conference ha una forma spesso simmetrica e una buccia ruvida tra il verde e il giallo. La polpa è soda e pastosa. È ideale per i dolci pera e cioccolato. La Decana del Comizio è una delle più delicate e pregiate. Ha una forma turbinata e una buccia liscia verde chiaro tendente al rossastro. La si apprezza fresca o in succhi e confetture. La Kaiser è inconfondibile grazie al colore bruno e rugginoso e alla buccia ruvida. Originaria dell'Alta Sassonia, ha una polpa soda e croccante e un gusto deciso e zuccherino, che la rende ideale sia per i dolci sia per ricette salate. C'è poi la famosa Williams, arrivata dall'Inghilterra a fine del Settecento. Ha una buccia tra il verde e il giallo con un sovracolore rosso a volte striato. La si ritrova spesso in cocktail e macedonie.
Una sua «cugina» è la Max Red Barlett, che si distingue per la polpa fondente e il ricco apporto di vitamina C e sali minerali. Un'altra parente della Williams è la Santa Maria, nata negli anni '50 dall'incrocio con il pero Coscia. Dal sapore fresco e zuccherino, è tra le più indicate per le confetture. La Carmen, infine, ha una forma leggermente allungata e un colore verde con sfaccettature rosate. È in assoluto la più golosa tra le pere Igp dell'Emilia-Romagna, grazie al gusto succoso e particolarmente dissetante.

IL LAVORO DELLE AZIENDE

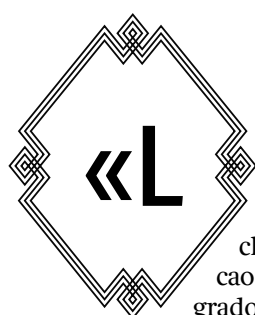
In alto, foto Stocksy. Sopra, dei coltivatori durante una fase di raccolta

CHI È

Mauro Grossi, presidente del Consorzio di Tutela della Pera dell'Emilia-Romagna, realtà che supporta coltivatori diretti e consumatori

Il progetto in Uganda dell'azienda Icam, che commercializza cioccolato e semilavorati del cacao, si basa sul contatto diretto con gli agricoltori e sull'insegnamento di tecniche sostenibili. Obiettivo: raccolti resistenti al cambiamento climatico, per garantire indipendenza economica e stabilità sociale

L'AGRICOLTURA DELLE «BUONE PRATICHE» CHE AIUTA LE COMUNITÀ

di **Giulia Arnaldi**

«Lo scopo che ci siamo fissati è quello di identificare in modo sempre più puntuale gli impatti che la produzione del nostro cacao ha nel mondo, per poi essere in grado di governarli efficacemente». A dirlo è Sara Agostoni, chief sustainability officer di Icam, azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di cioccolato e semilavorati del cacao, presente sia sul mercato italiano che in quello estero — Stati Uniti compresi —, di cui fanno parte marchi come Agostoni e Vanini. «Dal 2022 — spiega — è diventato pienamente operativo il team dedicato alla sostenibilità. Ma non parliamo solo di ambiente. Due sono i temi caldi su cui in questo momento ci stiamo concentrando, e su cui pensiamo che dovrebbe agire anche la comunità internazionale, soprattutto su un piano legislativo: si tratta dei diritti umani e della lotta alla deforestazione, fondamentali soprattutto per chi lavora nell'approvvigionamento delle materie prime sensibili, di cui il cacao fa parte». Un esempio della sensibilità aziendale su questi argomenti si può trovare nel progetto che, dal 2010, la compagnia sta portando avanti in Uganda. «Siamo sempre stati abituati ad acquistare direttamente le fave di cacao nei Paesi dove ci riforniamo, senza l'intermediazione di rivenditori terzi». In modo tale da garantire un maggior controllo sulla qualità del prodotto. «Ma, quando siamo arrivati in Uganda, ci siamo resi conto che era necessario un approccio specifico per questo Paese. Così, per garantire una maggior tutela delle comunità con cui ci saremmo interfacciati, abbiamo deciso di rendere i coltivatori i nostri diretti interlocutori, insegnando loro le tecniche di fermentazione ed essicazione». Grazie al coinvolgimento delle realtà locali e delle istituzioni, tra il 2010 e il 2013 sono stati costruiti tre centri di raccolta, acquisto e preparazione del cacao, che impiegano 185 collaboratori formati non solo dal punto di vista agricolo, ma anche da quello della gestione manageriale del personale. Un approccio, questo, che ha garantito diversi riconoscimenti che incidono positivamente sulla qualità del prodotto. E sulla vita dei coltivatori. «Il contatto diretto con i produttori — racconta —, la totale tracciabilità del cacao e la formazione di tutto il personale a più livelli, ci hanno permesso, ad esempio, di ottenere nel 2017 la certificazione biologica per tutta la produzione ugandese. Inoltre, nel 2023, abbiamo ottenuto anche la certificazione Rain Forest, che consiste nella messa in atto di una serie di pratiche agricole rispettose della foresta». Queste permettono ai produttori di vendere il cacao a prezzi più alti, garantendo così una migliore qualità della vita. Ed è proprio la qualità della vita una delle tematiche che più sta a cuore al team guidato da Sara Agostoni. «Accrescendo il bagaglio di conoscenze dei coltivatori, quest'ultimi possono gestire molto meglio le loro piantagioni e, soprattutto, farlo in autonomia». Una delle principali preoccupazioni del gruppo in Uganda è contrastare l'erosione del territorio e la conseguente perdita della biodiversità. «Per questo abbiamo un'agronoma dedicata esclusivamente allo studio di tecniche agricole che siano resilienti al cambiamento climatico — spiega —, in modo da aumentare la produttività e garantire ai lavoratori e alle loro famiglie un introito anche a fronte di futuri stravolgimenti ambientali». Ecco, quindi, come buone pratiche lavorative e impegno sociale si muovono di pari passo. «Nei nostri centri è incentivata l'occupazione femminile — dei 48 dipendenti assunti nel 2022 15 sono donne — grazie a progetti di welfare come orario flessibile, la possibilità di usufruire del regime di part-time e, soprattutto, una nursery disponibile per tutte le donne con bambini, in modo da garantire l'indipendenza economica anche alle madri». Inoltre, è incentivata l'istruzione primaria, tramite un sistema di rimborsi. E l'accesso diretto alle cure mediche, garantite da una serie di accordi diretti con le strutture del territorio. «Diversi progetti stanno prendendo avvio proprio in questi mesi — conclude Agostoni —, tra cui un sistema di accesso agevolato per le famiglie al microcredito. Perché, secondo noi, la tutela della produttività passa attraverso la salvaguardia dell'ambiente e della comunità».

Sara Agostoni, Chief Sustainability Officer di Icam

Non esiste produttività senza tutela

In alto, uno dei centri di raccolta, acquisto e preparazione del cacao Icam in Uganda; sopra, fave di cacao; a destra, tavoletta Vanini al pistacchio prodotta con il cacao ugandese

A CURA DI PUBLIMEDIAGROUP.IT

L'Italia del Food & Beverage, che tramanda la storia

La filiera agroalimetare, dove grandi aziende si intrecciano con piccole

La tradizione culinaria Made in Italy è un simbolo di eccellenza a livello globale, un patrimonio inestimabile di sapori, tradizioni e cultura. La qualità dei prodotti italiani deriva da una lunga storia di passione e dedizione alla terra, che regala ingredienti genuini in grado di dar vita a prodotti dalla personalità decisa e dalla bontà ineguagliabile. Ogni regione vanta la sua unicità, offrendo un'incredibile varietà di ricette, ognuna con il suo carattere e le sue radici. Il mondo del Food & Beverage italiano è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, un vero e proprio trionfo del gusto.

Pronti Via, porta nel piatto il sapore del vero cibo italiano

In soli tre anni, Pronti Via! ha conquistato il mercato internazionale; nel Bel Paese amante dei cibi preparati al momento, la rivoluzione dei piatti pronti promossa da PRONTI VIA ha finalmente attecchito, forte dell'incontestabile bontà dei prodotti, tra tagliolini cacio e pepe e risotti impossibili da distinguere rispetto a quelli cucinati a casa propria e della sua rivoluzionaria metodologia di produzione e conservazione. Ricette pronte in 90 secondi al microonde o in 2 minuti in padella, senza conservanti e conservabili fuori dal frigo? Sì, se il processo di preparazione è quello della stabilizzazione, evoluzione dell'antico metodo con il quale le nostre nonne preparavano le passate di pomodoro. La praticità è evidente anche per il consumatore, che impiegherà pochissima energia per preparare pranzi e cene appetitosi, senza l'ingombro di stipare gli ambienti del frigo e del freezer, ma solo una semplice dispensa. Info: www.prontivia.eu

Museo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Orgoglio e passione sono il motivo dell'esistenza del nobile Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP: decantato da millenni come regalo per "Re e Principi", panacea per tutti i mali, balsamo per gentiluomini, questo aceto d'eccellenza deve il nome alla tradizione delle famiglie Modenesi. Visitando l'acetaia, condotta mirabilmente dai Maestri della Consorteria, si viene avvolti dall'inconfondibile profumo e ammaliati dai rituali che si perpetuano da secoli. Unico al mondo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena vi invita a conoscere la sua vera storia. Info: www.museodelbalsamicotradizionale.org

Pasta Bio Lori: fatta di natura, di storia, di bontà e nient'altro

Nel cuore della Puglia, dove le colline incontrano il cielo azzurro, nasce Pasta Bio Lori, un prodotto di eccellenza forgiato dalla storia e dalla passione. Da generazioni, la famiglia Loizzo si dedica alla produzione integrata di pasta a filiera corta seguendo metodi tradizionali tramandati e perfezionati nel tempo, utilizzando solo il grano duro più pregiato. Ogni chicco viene scelto con cura per offrire una pasta dal gusto unico e inconfondibile, garantendo un prodotto finale di qualità superiore. Pasta Bio Lori è frutto di un processo artigianale con tecnologie avanzate che rispetta i tempi della natura: l'impasto, lavorato con metodi secolari, è trafilato al teflon e al bronzo. Quest'ultima è fatta per ottenere una superficie ruvida che cattura al meglio ogni tipo di condimento. Pasta Bio Lori, inoltre, è eco-friendly: conscia dell'importanza di salvaguardare il pianeta, l'azienda impiega energie rinnovabili e confezioni riciclabili, perché crede in un futuro dove la tradizione e la sostenibilità possano coesistere. Info: www.pastalori.it

Sorì: la passione per i latticini, l'amore per la pizza

Se Ciro Salvo, di 50Kalò, con pizzerie a Napoli, Roma e Londra, da poco riconfermato per il 2024 con i "Tre Spicchi" per il Gambero Rosso (ed è solo uno degli ultimi titoli portati a casa), ha scelto per le sue pizze la mozzarella di Bufala campana Dop e Fior di latte a Lenta Maturazione della Sorì, azienda dell'alto Casertano, dei fratelli Antonello e Gaetano Sorrentino, i suoi buoni motivi li avrà. Un successo che alla Sorì conoscono bene. Il loro prodotto è apprezzato da tantissimi pizzaioli e non solo. Il segreto? Qualcuno ricevuto dalla natura, aria e acqua pura proveniente dai monti dell'Appennino Campano, pascoli salubri a cui si uniscono fattorie moderne dove bufale e mucche vengono allevate a suon di musica classica. Poi c'è tutta la maestria dei loro casari, generazione dopo generazione conservano l'arte dell'oro bianco. Un insieme di fattori che porta Sorì ad essere leader sia in Italia e in 50 Paesi nel mondo come tra i più grandi marchi made in Italy.

Ricette antiche per l'innovazione in cucina

È forse il piatto più iconico, salubre e veloce della grande gastronomia italiana: la caprese. Mozzarella di Bufala Campana o Fior di Latte a Lenta Maturazione, un buon pomodoro, sale, olio, basilico ed ecco un pranzo pronto che anche i meno esperti potranno preparare. È il preferito dalle giovani generazioni, ma anche dai baby boom. Ma, volendo , si possono preparare tante ricette. Per Sorì lo hanno fatto i grandi chef stellati, sui canali social di Sori (@sori_ italia) puoi trovare i video… e seguire gli abili passaggi spiegati nei reel.

Grissin Bon porta i valori di una volta sulle tavole di oggi

"La tradizione non consiste nel conservare le ceneri, ma nel mantenere viva una fiamma". Questa citazione di Jean Léon Jaurès (politico francese di fine Ottocento) spiega perfettamente come l'azienda Grissin Bon interpreta il concetto di tradizione. La fiamma viene alimentata dalla famiglia Bernardelli da tre generazioni, basando le scelte aziendali sui principi e valori che da decenni rendono questa realtà leader di mercato nel settore delle fette biscottate e dei grissini: fin dalla nascita dell'azienda, una sana curiosità spinge a non accontentarsi di quanto già fatto per migliorare costantemente i processi produttivi e la qualità dei prodotti offerti. Da qui nascono i 'gioielli' di Grissin Bon: gli stuzzicanti Fagolosi, top di gamma nel mercato dei grissini, i Fornarelli, i Torinesi, i Gongoli, le Fresche Biscottate e molti altri prodotti disponibili in tante varianti. Visita il sito: www.grissinbon.it

Parola d'ordine: un futuro sempre più digitale

Innovazione e digitalizzazione: concetti chiave che accompagnano già da qualche anno Grissin Bon nel suo processo di crescita. L'obiettivo che l'azienda sta perseguendo in un'ottica di sostenibilità consiste nello sfruttare l'innovazione tecnologica nei processi produttivi per ridurre il più possibile la percentuale di scarti, mantenere un alto livello di qualità del prodotto e consentire agli operatori di lavorare in modo semplice e veloce. Qualità, genuinità e sostenibilità sono i punti cardine che fanno di Grissin Bon un'eccellenza del Made in Italy.

di tradizioni e di prodotti d'eccellenza del territorio

realtà specializzate per essere sempre più competitive sul mercato

Possa: dalle 5 Terre all'olimpo dell'enologia

Heydi Bonanini è partito da lontano, recuperando 4 ettari nelle Cinque Terre e salvaguardando un patrimonio di biodiversità, senza mai allontanarsi dalla tradizione e dall'agricoltura pulita fatta di sinergia tra le piante e un occhio alle moderne innovazioni. Più che un vigneto, il suo, è uno scrigno di natura condito da 20 famiglie di api. I suoi vini sono immagine del territorio, salati e aspri; su tutti, troneggia il famoso Sciacchetrà. Possa è molto attiva nel sociale e ha dato vita sia a una scuola per bambini per tramandare il sapere, sia a una scuola per migranti a cui insegnare il mestiere.
Info: www.possa.it

Forno Bonomi, autentica bontà dalla Lessinia

Forno Bonomi è una marca genuina e sincera, dove tutto quello che si vede è esattamente così com'è. Radici solide che affondano in una storia di famiglia, fatta di impegno e dedizione, che regalano lo slancio sicuro verso obiettivi sempre nuovi. Una marca profondamente legata al suo territorio, la Lessinia che sostiene con orgoglio, investendo e mantenendo la propria attività ben radicata nel contesto locale, seppure con uno sguardo rivolto al mondo. Da sempre l'azienda si trova in Lessinia, in provincia di Verona, a 940 metri di altezza, una scelta coraggiosa – anche solo per motivi logistici, quella di rimanere legati al territorio – ma vincente! Perché la pasticceria di montagna di Forno Bonomi continua a nascere in uno stabilimento circondato dalla natura, che dà forza e ispirazione. Perché l'acqua di montagna e l'aria pulita sono ingredienti altrettanto indispensabili per creare la ricetta perfetta, fondendo tradizione e innovazione. Info: www.fornobonomi.com

N° 1 nella produzione mondiale di savoiardi

Forno Bonomi è l'azienda numero uno della produzione mondiale di savoiardi, emblema del miglior Made in Italy con un export in 110 Paesi del mondo. I savoiardi sono i best seller della sua ricca pasticceria di montagna, che nasce nello stabilimento di Roverè Veronese a 940 metri di altitudine, tra i monti Lessini, a pochi chilometri dal forno originario. Forno Bonomi lavora 24 ore su 24 per sfornare 200mila tonnellate annue di savoiardi, che vengono distribuiti in tutto il mondo e sono gli indiscussi protagonisti del Tiramisù fatto a regola d'arte, da oltre 200 anni il dolce italiano più amato al mondo.

Pastificio F.lli Setaro, l'arte bianca della pasta

A Torre Annunziata, la pasta è una tradizione antichissima e nel nome Setaro è racchiuso un mondo di bontà, di passione e di dedizione per quest'arte. Setaro fa pasta da tre generazioni, il suo laboratorio ha sede in uno storico palazzo di fine '800 e il suo prodotto è rinomato per la qualità superiore. Dalla selezione accurata delle migliori semole all'impiego di sapienti tecniche per la trafilatura al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura, la pasta Setaro è un simbolo di eccellenza artigianale, dove il sapore autentico si fonde con la bontà genuina di ingredienti naturali.
Info: www.setaro.it

Ristorante La Scialuppa: il rifugio delle delizie di mare

La Scialuppa, gestita con passione da Sasà e Marianna Starita, racchiude una storia che affonda le radici nel 1860. Nel 1945, Giuseppe Starita, nonno di Sasà, ne diventa proprietario; oggi, il ristorante mantiene autenticità e squisitezza e può vantare di aver accolto ospiti illustri come Totò e Pino Daniele. Con gestione familiare, Sasà, Marianna e lo staff hanno trasformato La Scialuppa in un rifugio per gli amanti della cucina di mare e del buon vino, offrendo un'esperienza culinaria unica nel luogo più bello di Napoli, con uno sguardo incantato sul mare: Borgo Marinari.
Info: www.lascialuppa.net

Molino Naldoni: per una piadina 100% romagnola

La storia inizia nel 1705 con un molino ad acqua nel cuore della Romagna e prosegue per oltre 3 secoli di tradizione familiare. Forse è questo il segreto della farina ideale per piadina più venduta d'Italia: tanta esperienza e grande amore per il territorio. Per Molino Naldoni la farina è un'arte: ogni giorno macina più di 450 tonnellate di grano tenero prevalentemente italiano e romagnolo e, con più di 50 ricette di macinazione esclusive, offre a professionisti, industrie e clienti farine di altissima qualità 100% naturali, senza l'aggiunta di enzimi o additivi chimici.
Info: molinonaldoni.it

Pura, fresca, ottima al gusto, rigenerante: è l'acqua Smeraldina

Dalle coste della Gallura, in Sardegna, fino in America: è l'itinerario seguito dalla A.L.B. S.p.A. e dalla sua acqua Smeraldina, un percorso indissolubilmente intrecciato alla storia imprenditoriale del fondatore Giovanni Maria Solinas e della famiglia che ancora oggi ne porta avanti la vision. Un'acqua minerale così buona da vincere per due anni, 2019 e 2023, il premio di migliore acqua al mondo assegnato al Berkeley Springs International Water Tasting; così pura da classificarsi al primo posto, nel 2021 e nel 2022, nei test effettuati da Altroconsumo. Inoltre è stata insignita dell'importante PREMIO 100 ECCELLENZE ITALIANE 2023, che viene conferito dall'Osservatorio delle Eccellenze Italiane, per i meriti riconosciuti nell'aver contribuito allo sviluppo socio-economico della nostra Nazione. Il presidente dell'azienda, il signor Mauro Solinas, ha ritirato personalmente il prestigioso premio nella Sala della Regina, a Palazzo Montecitorio, a Roma. Info: www.acquasmeraldina.it

Dalla sorgente alla bottiglia, qualità naturale

L'acqua Smeraldina è imbottigliata alla sorgente, nel Nord della Sardegna, a Tempio Pausania, una località rinomata per le sue acque minerali. Smeraldina sgorga a 300 metri di profondità, nel cuore incontaminato di una montagna che era considerata sacra dagli antichi: il Monti di Deu. Il granito, datato ben 300 milioni di anni, la filtra e la arricchisce con un processo naturale, conferendole proprietà eccezionali. Per questo Smeraldina è così incredibilmente pura, fresca e buona. Puoi gustare Smeraldina direttamente a casa, ordinandola sul sito www.smeraldinashop.it Consegna in tutta Italia!

L'Antico Frantoio di Fiorentini Firenze

Lunghe distese di olivi sono il luogo ideale dove nascono, crescono e maturano le olive che saranno poi raccolte e frante da mani esperte.
La diversità dei luoghi di approvvigionamento dell'olio, sapientemente armonizzati, fa sì che i nostri prodotti si arricchiscano di un patrimonio gastronomico e di biodiversità da valorizzare.
Fiorentini Firenze presenta il marchio Antico Frantoio che, con i suoi molteplici tipi di oli, è in grado di accontentare anche il consumatore più esigente.Tutti i nostri prodotti su www.fiorentinifirenze.it

Riso Passiu, il piacere di mangiare con gusto

Un'esperienza di oltre 40 anni nella coltivazione del riso che oggi si traduce in un marchio sinonimo di qualità 100% italiana: Riso Passiu è buono e naturale, perfetto per soddisfare sia le esigenze della cucina familiare che di quella gourmet. L'azienda agricola Passiu sceglie solo varietà di riso pregiato, coltivate nelle terre ricche e fertili di Oristano, in Sardegna, per assicurare un prodotto finale di qualità superlativa, vincitore di numerosi premi. Ogni chicco di Riso Passiu è un simbolo di purezza e gusto, capace di trasformare ogni ricetta in un'opera d'arte.
Info: www.risopassiu.it

Colavita: da 85 anni, il gusto di avere personalità

L'olio extravergine di oliva che ha conquistato il mondo

Nel 1938, a Sant'Elia a Pianisi, un piccolo paese del Molise, apre il primo frantoio della famiglia Colavita, dando inizio alla storia di un'azienda oggi internazionale. La Colavita, alla fine degli anni '70, decide di iniziare a produrre olio a proprio marchio e di fare una scelta coraggiosa: prima ancora di aprirsi al mercato locale, inizia a puntare all'estero e ad esportare in Australia, USA e Canada, dove l'olio evo era ancora poco conosciuto e diffuso. Con la crescita del proprio mercato, i fratelli Colavita avvertono la necessità di ampliamento; pertanto, viene acquistata una nuova fabbrica per l'imbottigliamento a Campobasso e successivamente uno stabilimento più grande a Pomezia, in provincia di Roma, attuale casa madre del gruppo, in aggiunta allo stabilimento di Sant'Elia a Pianisi, dove oggi sono realizzati i prodotti più di nicchia e le specialità. Un ulteriore ampliamento avviene nel 2008, quando Colavita acquisisce il proprio distributore americano, diventando così uno dei più importanti importatori e distributori di prodotti italiani negli Stati Uniti. Colavita importa oggi numerosi importanti brand del food italiano, tra cui Perugina, Rio Mare, Mulino Bianco e San Benedetto. Nel 2018 è stata inaugurata la seconda sede operativa della Colavita in California, a Dixon, per servire in modo più efficiente tutto il territorio americano. Se volessimo racchiudere l'anima di Colavita in un solo concetto, la scelta ricadrebbe senza dubbio su quello di viaggio. Letterale, perché grazie alla sua presenza sui mercati esteri, oggi esporta in più di 70 paesi in tutto il mondo; ma anche metaforico, perché è un'azienda in continuo movimento e con la voglia di mettersi costantemente in gioco. Sono stati proprio i numerosi viaggi intrapresi ad alimentare la conoscenza di numerose culture e a contribuire a una visione open-minded rivolta all'inclusività. È possibile ritrovare tutto questo proprio nelle linee del suo core product: l'olio extra vergine di oliva. Oltre all'iconica Selezione Italiana è infatti presente la Selezione dal Mondo, quattro oli extra vergini di oliva di oli 100% Spagna, Grecia, Portogallo e California. La scelta di racchiudere in bottiglia i profumi e i sapori di diverse terre è profondamente legata alla personalità aziendale. La freschezza e la modernità che contraddistinguono Colavita sono state lo spunto per dare il via a una nuova forma di comunicazione: è nata Olivia, la portavoce del mondo Colavita. Un personaggio in 3D che rispecchia in pieno tutta la personalità dell'azienda: italiana ma internazionale, indipendente, open-minded, inclusiva e divertente. Abbraccia il concetto per cui la famiglia è dove c'è amore. La sua funzione non è quindi solo di intrattenimento, ma di conoscenza e informazione, anche attraverso l'educazione alimentare. L'unica cosa a non cambiare mai, oltre alla qualità dei prodotti, è l'iconica bottiglia Timeless: le sue linee che si ispirano al mondo classico, da sempre punto di riferimento della bellezza estetica, si intrecciano con delicatezza in dettagli semplici e lineari. In questa perfetta fusione di forme, a spiccare è la sua personalità con un collo allungato e una struttura circolare, avvolgente, inclusiva. Timeless rappresenta molto più di una bottiglia: esprime la visione aziendale del mondo, dove a emergere è il carattere e la voglia di essere sé stessi, senza paure né barriere. Una bottiglia che parla di storia, ma anche di modernità e inclusività, racchiudendo perfettamente i valori di un'azienda che resta legata alla propria storia, ma non al passato. La bottiglia è stata anche progettata ex novo in R-PET sostenibile, un materiale riciclato e riciclabile. L'azienda è mossa da un forte interesse verso la sostenibilità: tutti gli stabilimenti sono muniti di pannelli fotovoltaici con lo scopo di garantire l'eccellenza del prodotto ma a basso impatto ambientale. Di fondamentale importanza è anche il rispetto delle economie locali, delle tipicità, delle persone, nonché il programma "Net Carbon Zero" per l'area logistica, sviluppato negli USA e realizzato in collaborazione con Kuehne+Nagel. La famiglia Colavita si è fatta sostenitrice di numerosi progetti a salvaguardia del patrimonio culturale ed enogastronomico italiano all'estero. Nel 2001 è nato il Colavita Center for Italian Food and Wine, un'esclusiva scuola di cucina italiana all'interno della prestigiosa Culinary Institute of America a Hyde Park del New York State. Oltre 6000 chef ogni anno seguono regolarmente i corsi, 1600 sono iscritti ai seminari specializzati e inseriti in una realtà attrezzata per tutte le esigenze educative. Arte, talento, formazione, promozione del Made in Italy: il Colavita Center for Italian Food and Wine è un vanto per il gruppo Colavita, che attraverso l'educazione e la promozione diventa mecenate e ambasciatore della cultura nostrana nel mondo. Anche l'attenzione per lo sport e per il benessere giocano un ruolo fondamentale nell'identità aziendale. Sia il programma di solidarietà Colavita Cares che il ciclismo amatoriale (più di 15 team ciclistici con oltre 600 membri in USA), nonché la sponsorship con squadre e sportivi come la tennista Martina Trevisan e la giocatrice di padel Giorgia Marchetti, incarnano perfettamente i valori del brand. Di strada ne è stata fatta tanta, compresa la creazione di un e-commerce: non solo olio, ma anche aceto, pasta, sottoli e altri prodotti sono resi disponibili con spedizione in tutto il paese. In cantiere ci sono ancora moltissime novità: nuove bottiglie colorate e innovative, destinate anche a diventare collezionabili, e gli special packs. Questa è la storia di un'azienda che non si ferma al passato, ma che investe nel presente con un occhio vigile verso il futuro. Per scoprire tutto il mondo Colavita è possibile visitare il sito colavita.it e seguire i social Facebook @colavitalia, Instagram @colavita_italia e Linkedin @colavita-italia.

Italia-Estero, andata e ritorno. L'olio Colavita, qualità 100% italiana, è la storia di un viaggio di bontà e di genuinità che dal Molise giunge in oltre 70 paesi. Colavita valorizza sapori e territori e diffonde il patrimonio culinario nazionale

MUGNAI DI FAMIGLIA
DAL 1914

Nel 1914 Angelo Quaglia, all'età di 13 anni, fondò quella che oggi chiameremmo una startup, con un piccolo molino a pietra mosso dall'acqua e installato su due chiatte ormeggiate in una piarda del fiume Adige. Affrontò una vita solitaria e di duro lavoro, tra inverni freddi ed estati umide ed assolate; diventò adulto e lottò per far portare l'energia elettrica sulla terra dei suoi padri. Ci riuscì e, nel 1937, a Vighizzolo d'Este mise in moto le nuove macine di un molino più potente. Nel frattempo la sua famiglia cresceva, e lui insegnava a suo figlio Annito, e poi ai suoi nipoti Lucio, Chiara e Andrea, che la strada della qualità assoluta del pensiero, della tecnologia e dei cereali avrebbe proiettato il Molino di famiglia in un futuro di successo.

Inquadra qui

FARINE DIVERSE

Con Annito Quaglia, figlio di Angelo, il molino ampliò capacità produttiva e clientela, passando alla macinazione a rulli per esprimere al massimo la conoscenza molitoria tramandata in famiglia, usando la migliore tecnologia disponibile per definire nuovi standard di farine in termini di costanza delle prestazioni e conservazione delle qualità aromatiche dei cereali d'origine. Poi nel 1998, con l'inaugurazione di un nuovo molino, i figli Lucio, Chiara ed Andrea aprirono l'era delle farine speciali per la pasticceria, cui seguiranno quelle per la pizzeria e la pasta fresca. Una rivoluzione che introdurrà il concetto di assortimento specializzato in un mondo fatto di sole farine deboli e farine forti.

> ***“Il pane che ha anima ci lega alle nostre origini ed è il ponte sul futuro dei nostri figli. Quel pane merita una farina diversa.”***
>
> Chiara Quaglia

PETRA LA FARINA CON SCUOLA

Nel 2006 nasce il progetto Petra, una nuova rivoluzione nella macinazione del grano tenero e, nello stesso tempo, nella comunicazione della farina non solo come ingrediente, ma anche come punto focale di un sistema completo di servizi di formazione, assistenza pre e post vendita, coinvolgimento attivo dei clienti migliori negli eventi aziendali e in attività di marketing incentrate sulla loro capacità di trasformare la farina in alimenti eccellenti, con più gusto e migliore profilo nutrizionale. Per la prima volta la farina è venduta per i suoi valori oltre che per la sua qualità tecnologica. E accanto alla farina cresce l'unica scuola italiana di impasti all'interno di un molino con i corsi di Università della Pizza, Accademia del Pane e Migliori Pasticcieri d'Italia.

DALLA VENDITA DI FARINA ALL'ADOZIONE DI UN RACCOLTO

Il mercato della farina dal dopoguerra all'inizio del nuovo millennio aveva assunto i tratti della contrattazione di una commodity. Poi il progetto Petra spostò la percezione dei suoi utilizzatori da quella di ingrediente generico e impersonale a quella di ingrediente con precise identità e varianti nettamente riconoscibili. Da lì ad assegnare alle farine Petra Molino Quaglia il ruolo di portavoce di messaggi etico-sociali il passo è stato breve. Per esempio con il progetto Petra Evolutiva, oggi a 7 anni dalla sua nascita ancora l'unico esempio concreto di una filiera attenta alla salute dell'ambiente e alla sostenibilità economica delle coltivazioni, dove il posto del prezzo riconosciuto all'agricoltore per il grano e del prezzo di vendita della farina sono stati presi dal valore economico di un patto di adozione, che ripartisce equamente il rischio e i margini economici tra tutti gli attori della filiera, a condizione che la scelta della tecnica agraria sia rispettosa dell'ambiente e della salute del consumatore.

L'AGENDA

Inaugurato a Milano il centro educativo dell'onlus L'Abilità: «Spazi inclusivi per aiutare 50 ospiti con disturbi dello spettro autistico», spiega la presidente Piera Tula. Merito (soprattutto) dei pranzi nel salotto dello chef Antonio Guida

Qui sopra, a sinistra, la tavola firmata Dior Maison, main sponsor che cura gli allestimenti dei pranzi a casa di Antonio Guida, chef due stelle Michelin al ristorante «Seta» *(foto Matteo Carassale)*. A destra, la nuova aula della psicomotricità (*foto Simona Brusa*)

Il centro Le Piccole Case in via Cipro 8 a Milano è, oggi, realtà anche grazie ai fondi raccolti con i pranzi che chef Guida e la moglie Luciana organizzano ogni mese. Le prossime date: 17 dicembre, 4 febbraio e 17 marzo. Per info: Anna Tipaldi de L'Abilità

Sotto, da sinistra: Doriana Biaggi, l'architetto che ha realizzato il progetto, Laura Borghetto e Piera Tula, presidente uscente ed entrante de L'Abilità, Luciana e Antonio Guida, Carlo Riva, direttore del centro (*foto S. Brusa*)

«LE NOSTRE PICCOLE CASE PER BAMBINI SPECIALI»

di
Chiara Amati

«Un sogno che si avvera. E che andrà ad alleviare la sofferenza di tante famiglie incapaci, perché senza strumenti, di gestire la disabilità di un figlio». Con queste parole Antonio Guida, a capo del «Seta», ristorante due stelle Michelin all'interno del Mandarin Oriental, luxury hotel milanese, ha commentato l'inaugurazione, lo scorso 17 novembre a Milano, de Le Piccole Case. Un centro (ri)abilitativo ed educativo della onlus L'Abilità alla cui realizzazione continua a contribuire, insieme alla moglie Luciana, con una serie di pranzi solidali. Al secondo piano di un palazzo d'epoca — la Senavra, già residenza di campagna dei Signori di Milano nel 1500, poi sede per il ritiro spirituale dei Gesuiti, quindi ospedale psichiatrico, ricovero per derelitti e, infine, luogo di culto — Le Piccole Case è una risposta ai bisogni speciali di cinquanta bambini con disturbi dello spettro autistico. «Si tratta di un modello di servizio puntuale — ha precisato Piera Tula, presidente entrante della onlus fondata da Laura Borghetto — che arriva nel momento della diagnosi, il più disperante, quello in cui le famiglie, disorientate, non hanno una rete di protezione né una corazza». Entrando nel centro ci si rende subito conto della cura. La struttura è suddivisa in dieci aule-casette — da qui il nome Le Piccole Case — pensate per accogliere i bambini in ambienti insonorizzati realizzati in legno, con illuminazione e colori studiati ad hoc. «Uno spazio inclusivo e protetto — ha fatto eco Laura Dones, neuropsicomotricista dell'età evolutiva della équipe multidisciplinare della onlus — in grado di trasmettere energia agli ospiti, nel rispetto delle esigenze diverse da bambino a bambino. Per questo abbiamo messo a punto un programma terapeutico-riabilitativo individuale volto ad aumentare la qualità della vita della persona con disabilità e dei suoi caregivers». Nulla è lasciato al caso sebbene il meglio debba ancora venire, fanno sapere dall'associazione. Per Borghetto «sarebbe bello garantire, nel breve, la gratuità d'accesso a dieci bambini e mantenere un contributo pari al 30 per cento del costo di presa in carico alle restanti 40 famiglie. Poi ci appelliamo alla Regione Lombardia affinché, in futuro, i bimbi siano a carico del Servizio Sanitario Regionale: l'accesso alla riabilitazione è un diritto che il pubblico deve impegnarsi a garantire». Intanto il privato fa, e molto. Cartina di tornasole è l'impegno costante di chef Guida e della moglie Luciana. Insieme, nella loro casa milanese, organizzano da anni pranzi mensili riservati a un gruppo ristretto di invitati, il cui ricavato va proprio a sostegno dei bambini de L'Abilità. La macchina organizzativa è imponente: sono tanti a pensare che esista un diritto a essere «diversi», convinti del fatto che la disabilità stia perlopiù nella percezione pregiudizievolmente negativa di chi guarda a quel «diverso» come a un limite. E altrettanti coloro che desiderano pranzare a casa di Antonio. I prossimi appuntamenti sono domenica 17 dicembre, domenica 4 febbraio e domenica 17 marzo. Chi volesse aderire può contattare Anna Tipaldi de L'Abilità o chiamare il numero 02 66805457. «Il nuovo anno coinvolgerò altri colleghi chef per una proposta gastronomica a più mani», ha concluso Guida. Un modo per continuare a realizzare i sogni e far sì che la realtà sia sempre più a misura di un bambino che ha il desiderio di crescere, nonostante le difficoltà; di una famiglia che ha bisogno di sperare nonostante la sofferenza; di una società che deve fare cerchio intorno alla disabilità. Che non è un microcosmo leibniziano, ma una opportunità di crescita insieme.

Nel 2024 anche altri cuochi verranno coinvolti per preparare i menu di beneficenza

IL PODCAST
«IN GALERA»

STORIA DELL'UNICO RISTORANTE DENTRO UN CARCERE

di
Ch. Ama.

«InGalera». Così si chiama la serie podcast disponibile su Spotify e sulle principali piattaforme streaming che racconta la genesi, le difficoltà e il successo umano di un progetto senza uguali in Italia. Quello, cioè, di un ristorante gourmet — «InGalera» appunto — nella IIª Casa di Reclusione di Bollate, carcere di media sicurezza alla periferia nord-ovest di Milano. Un locale raffinato aperto agli esterni, ricavato però in una prigione. La prima idea, vent'anni fa, arriva dalla direzione della casa circondariale che spinge Silvia Polleri a fondare Abc La Sapienza in Tavola, cooperativa di servizi di catering gestiti con lavoratori detenuti ammessi alle misure alternative alla carcerazione. «Uscivamo dal carcere con la scorta e andavamo, come in missione, a dispensare momenti di spensieratezza a committenti di banchetti vari e ai rispettivi ospiti — spiega Polleri —. Una volta portammo un rapinatore di banche, condannato, a servire a un ricevimento... in banca». Il progetto piace, cresce. Nel 2012 la svolta. Nel carcere si insedia una sede dell'Istituto alberghiero Paolo Frisi. Obiettivo: formare i reclusi al lavoro in previsione di una nuova vita dopo la pena. Di lì a poco è la proposta di Polleri di aprire un ristorante vero e proprio gestito in toto dai detenuti. Detto, fatto. Inaugurato nel 2015 al piano terra dei dormitori delle guardie carcerarie, in uno spazio che può contenere da 50 a 70 posti, «InGalera» da allora ha servito 100mila pasti circa e dato lavoro a un centinaio di carcerati da 30 a 50 anni, a pranzo e a cena. Chef e maître sono professionisti: lo chef arriva dalla scuola di cucina «Alma» di Gualtiero Marchesi, la brigata include persone che avevano esperienza nella lavorazione dei cibi, altre invece partite da zero. Le mansioni di sala ed esecuzione del menu affidate ai detenuti — si legge nella guida Michelin che cita il ristorante — «sono allineate, per modalità e risultati, a quelle di altri professionisti del settore». Questo e altro nella serie podcast in cinque puntate realizzata dalle giornaliste Francesca Mineo e Chiara Collalti, e prodotta da Officina del Podcast. Voce di Tiziana Ferrario. Musiche originali di Ettore Formicone.

Sotto, Silvia Polleri, *Abc La Sapienza in Tavola*. A destra, un allestimento della mostra «Sovrani a tavola» (foto Enrico Turinetto. Fonte: Consorzio Residenze Reali Sabaude)

FINO AL 28 GENNAIO
TORINO

A TAVOLA CON RE E REGINE

Chiudete gli occhi e immaginate di essere invitati a un banchetto di Ferdinando IV. Siete a Palazzo Reale di Napoli, la tavola è sontuosamente apparecchiata con porcellane del famoso servizio delle Vedute Napoletane (detto anche «dell'Oca» per la presenza sui pomelli delle zuppiere di un bambino che strozza il palmipede). L'arredo della tavola verrà cambiato per il dolce, così da ammirare i modelli in biscuit realizzati a fine '700 dalla Real Fabbrica Ferdinandea della Porcellana, e che formavano il Dessert per 60 coperti. Ma forse preferite essere tra le ladies inglesi invitate a Evian al tè dei principi di Piemonte — Carlo Emanuele di Savoia e Maria Clotilde di Borbone — come raffigurato nel dipinto di Ludwig Guttenbrunn. Ecco, la mostra Sovrani a tavola, allestita nelle Sale delle Arti alla Reggia di Venaria Reale di Torino, è capace di farvi immergere nell'affascinante mondo delle tavole di corte attraverso un percorso storico tra sapori e arredi che inizia dalle corti rinascimentali e si snoda sino ai fasti del Quirinale sabaudo. Spesso l'immaginario collettivo abbina il pranzo dei sovrani alla vita delle corti, eppure raramente è stato raffigurato nei dipinti. Grazie alla collaborazione con le più importanti ex-residenze reali d'Italia, musei italiani ed europei e grazie anche a una ricerca ampia e inedita dei curatori, gli appassionati potranno ammirare opere preziose come la cinquecentesca saliera in lapislazzuli delle Botteghe granducali, maioliche e porcellane. Oltre duecento i dipinti e tanti argenti e suppellettili delle cucine. In mostra anche famosi ricettari e menu, piccole opere d'arte, fino ai bauli e alle casse con impresso lo stemma di famiglia con cui viaggiavano i preziosi argenti e le porcellane. L'esposizione, a cura di Andrea Merlotti con Silvia Ghisotti e Clara Goria, sarà visitabile sino al 28 gennaio 2024. Orari: da martedì a venerdì 9.30-17.30; sabato e domenica 9.30-18.30.

Francesca D'Orazio

LA DISPENSA

a cura di
Redazione Cook

TRADIZIONE

Il pandoro di Eataly unisce l'impasto tradizionale del lievitato veronese a un formato che richiama il panettone. Realizzato con i migliori ingredienti e racchiuso in una raffinata confezione, è il perfetto dono natalizio

ROSSO ELEGANTE

Il Crognolo Sette Ponti è un elegante rosso toscano a base Sangiovese. Al naso regala note di violetta e scorza d'arancia con un tocco di spezie dolci. Fresco e avvolgente in bocca, Si abbina a carni pregiate e selvaggina nobile

NATALE SOLIDALE

Per donare un sorriso a chi è in difficoltà si può acquistare un dolce sul sito di CasAmica, onlus che sostiene i malati costretti a curarsi lontano da casa. I lievitati, tra cui il panettone classico, sono tutti firmati da Giovanni Cova & Co.

UN'EDIZIONE STELLARE

Dalla collaborazione tra Pan di Stelle e Disney nasce un'edizione limitata degli iconici biscotti, che arrivano sugli scaffali con una forma inedita. Un modo goloso di attendere l'uscita del film di Natale «Wish», nelle sale italiane a partire dal 21 dicembre

L'AGENDA

DICEMBRE
MODENA

I SEGRETI DI ZAMPONE E COTECHINO

Il 16 e 17 dicembre nella Piazza Roma di Modena si celebra la Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP. Una cucina a cielo aperto che vede confrontarsi giovani cuochi (davanti a una giuria presieduta dallo chef Massimo Bottura) con ricette tradizionali e personalizzate. Degustazioni gratuite, spettacoli e intrattenimento.
Info: *modenaigp.it/it/*

DICEMBRE
SLOVENIA

IL FESTIVAL DELLO SPUMANTE

Un omaggio alle bollicine dell'Istria Slovena, del Paese e anche a quelle confinanti, nell'area di Portorose e Pirano. Il mese degli spumanti (che inizia il 1° dicembre), tra menu e prodotti dedicati, culmina il 26 dicembre con una festa nello sfarzo della Crystal Hall del Kempinski Palace Portorož, con oltre 100 etichette.
Info: *portoroz.si/it*

DICEMBRE/GENNAIO
MERANO (BZ)

I MERCATINI DI NATALE

Laboratori di cucina, percorsi gastronomici, bancarelle di prodotti tipici e artigianato. I mercatini di Natale di Merano (fino al 6 gennaio) sono tra gli appuntamenti più suggestivi dell'Alto Adige, con decine di espositori. Le bancarelle medioevali nel centro storico (e non solo) sono un'occasione unica per scoprire il territorio.
Info: *mercatini.merano.eu/*

GENNAIO
ASSISI

LA FESTA DEI VINI «SECONDO NATURA»

ViniVeri Assisi è l'incontro di oltre 200 etichette di vino con protagonisti 60 vignaioli che puntano su naturalità, territorio e rispetto dell'ambiente con produzioni artigianali e sostenibili. L'appuntamento è per lunedì 15 gennaio, e verrà preceduto, domenica 14, dalle «Cene con i Vignaioli» in vari ristoranti.
Info: *viniveri.net*

Arriva a Milano il progetto sociale di Campagna Sabina: il 23 dicembre, davanti al teatro Strehler, verrà allestito un forno collettivo. Le pagnotte prodotte andranno a persone in difficoltà

FARE (INSIEME) IL «PANE DI FRANCESCO»

di
Chiara Amati

Si chiama «Pane di Francesco» ed è un progetto della cooperativa sociale e di comunità Campagna Sabina, formata da piccole aziende agricole dedite anche alla realizzazione di lievitati con i grani del territorio intorno a Rieti. Un'iniziativa solidale che il 23 dicembre arriverà a Milano. «Negli spazi esterni al Piccolo Teatro Strehler in Largo Antonio Greppi, insieme ad Andrea Perini, progettista culturale dell'associazione Terzo Paesaggio, predisporremo un forno mobile da cui uscirà un lievitato che, entro il giorno successivo, verrà distribuito nei luoghi milanesi del bisogno. Il 23 sera, inoltre, chiunque potrà partecipare a una panificazione comunitaria». Paolo Dalla Sega, manager culturale del Comitato nazionale Greccio 2023 (istituito dal Ministero della Cultura per celebrare gli 800 anni dalla prima rappresentazione del presepe fatto da san Francesco), parte dal messaggio di condivisione del santo d'Assisi per parlare del pane come di un bene da condividere: «Oggi una volta di più anche grazie a Campagna Sabina di Laura Ciacci che coinvolge realtà virtuose dell'Alto Lazio. I lievitati arrivano dalla trasformazione di una miscela di farine di grani locali ottenuta dal lavoro ecosostenibile di piccoli produttori». A metterla a punto è stata Alessandra Maculan di Tularù, azienda agricola capofila della Filiera dei grani antichi di Rieti. Ne è nata una pagnotta di pasta madre da 700 grammi che rappresenta le comunità della zona. «Per prepararla, da ottobre, abbiamo riattivato forni dismessi, adibendoli a laboratori di panificazione — puntualizza Dalla Sega —. Tutto ciò che si fa qui viene distribuito a poveri, anziani ospiti in Rsa, detenuti. Ora, anche grazie a Fondazione Cariplo, che ci sostiene, vogliamo misurarci con una città come Milano. Lo faremo l'antivigilia di Natale, in concomitanza con lo spettacolo di Ascanio Celestini al Piccolo Teatro dal titolo: Rumba. L'asino e il bue del presepe di Francesco nel parcheggio del supermercato. A gennaio coinvolgeremo più panificatori che produrranno per Fondazione iBVA, a sostegno, tra le altre cose, della lotta alla povertà alimentare. Perché, come avrebbe detto san Francesco, il pane è un diritto di tutti».

Foto in alto, iStock
Qui a sinistra, Paolo Dalla Sega, manager culturale del Comitato nazionale Greccio 2023

LA DISPENSA

a cura di
Redazione Cook

RACCOLTA

Torna la raccolta fondi natalizia dell'Associazione Donatori di Midollo Osseo. Acquistando un panettone sul sito web, si contribuirà a finanziare la campagna di sensibilizzazione per invitare a iscriversi all'albo donatori

PANCAKE VELOCI

Un pieno di energia per iniziare bene la giornata. I nuovi pancake Bauli al caramello salato sono un'opzione originale e pratica per la colazione. Possono essere scaldati in pochi secondi in padella o nel microonde

GRANI ANTICHI

Il pastificio Sgambaro propone un'originale idea regalo all'insegna della qualità e del benessere. La special box «Grani Antichi» contiene dieci confezioni assortite di pasta, tra cui la new entry realizzata con grano Khorasan

SAPORI DI CASA

Le tortine dell'azienda siciliana Tomarchio sono prodotte pensando ai dolci fatti in casa. Preparate con pochi ingredienti selezionati, senza coloranti né conservanti, sono ideali per la colazione o per uno snack goloso durante la giornata

«Realizzo grandi opere. Ma è con le piccole, come il pack di una bottiglia d'acqua, che mi sento utile», spiega l'architetto francese. Il cibo? «Ho fondato una linea di biologico quando ancora non era di moda»

PHILIPPE STARCK

L'UOVO

«Quello à la coque è il mio preferito. Lo cuocio per 5 minuti e 30 secondi esatti, lo tuffo nell'acqua fredda e lo mangio intero. Così, nature. A volte, però, lo accompagno con ciò che il frigorifero ha di speciale da offrire»

IL KOMBUCHA

Cibo uguale a vita. Un'equazione irrinunciabile per Philippe Starck che, da sempre, si batte contro gli alimenti industriali. «Vorrei che si (ri)scoprisse il gusto delle bevande fermentate, come quelle dei grandi chef spagnoli»

IL SALMONE

Insieme allo storione è tra i pesci di cui Starck apprezza le uova: arancioni per il primo. Nere, e cioè caviale, per il secondo. «Trovo interessante averle nel piatto e cercare di capire come abbinarle per creare ricette sempre nuove»

LA PIZZA

Una specialità universale, che si mangia a ogni latitudine. Philippe Starck le ha provate tutte, ma è quella dei fratelli Alajmo, tre stelle Michelin al ristorante «Le Calandre», che lo ha stregato perché «cotta al vapore in forni a cupola»

I RICCI DI MARE

Sono tra i «cibi speciali» dentro al frigorifero di Monsieur Starck. «Gioielli culinari» da gustare al naturale o con qualche goccia di limone. Racchiudono tutto il sapore di quel mare tanto caro al genio francese

LO CHAMPAGNE

Con l'acqua, è un'altra grande passione di Starck. Che, nel 2012 insieme a Louis Roederer, realizza «il primo millesimato senza zucchero. Allora ho capito di essere sulla strada buona, quella che conduce dritta al benessere dell'uomo»

di **Chiara Amati**

«Sono un creatore che fornisce servizi. Non progetto per soddisfare il mio ego, né per ragioni culturali o estetiche. Nell'umiltà di un mestiere, il mio, che non genera vita né ha la presunzione di salvarla, mi prodigo per migliorarla. Disegno oggetti enormi — aerei, stazioni spaziali, edifici, imbarcazioni — ma mi rendo conto che più mi rapporto all'essere umano, e alle sue necessità, più il mio lavoro si fa utile. Mi piace l'idea di arrivare a nutrire. Ecco, trovo che il nutrimento sia incredibile: restituisce l'immagine di una madre che accudisce il proprio figlio». Classe 1949, nato a Parigi ma cittadino del mondo, Philippe Starck, archistar e designer, con il cibo ha un legame strettissimo. Nel 1996 fonda un «marchio pionieristico di alimenti biologici» che annovera, tra gli altri, Champagne e sale. Pochi anni dopo crea un'azienda di olio di oliva, LA Organic, sempre bio: «Quel che faccio è un omaggio reale all'equilibrio psico-fisico dell'uomo». La collaborazione con Perrier — il brand di acqua minerale per cui, in occasione del 160° anniversario, Starck ha reimmaginato il pack ispirandosi al design delle lenti ottiche di Fresnel e al modo in cui diffondono la luce — ne è prova: «L'acqua è vita. Le bolle in essa contenute sono per me simbolo di gioia tra gli uomini. Un'idea che ho esaltato attraverso il ripensamento della bottiglia». La visione più alta al servizio del quotidiano, dunque, al di là di ogni forma di snobismo perché, spiega il genio creativo, «tutto, dal design all'architettura, dalla musica all'arte, è legato alla vita. Ogni tipologia di nutrimento, l'acqua in primis, è vita. Quindi tutto può servire alla sublimazione di questo nutrimento. E alla sua tutela». Motivo per cui Starck auspica un ritorno alla cucina naturale. «Sono un precursore del bio, delle bevande alcoliche senza solfiti, degli alimenti non trattati che ci consentono di star bene a lungo. Dal nostro benessere dipende quello del Pianeta. Se non lo distruggeremo prima, potrà vivere senza noi. Ma con noi in salute, felici e vitali sarà più divertente».

COOK

SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

DICEMBRE 2023
ANNO 6 - NUMERO 11

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale

ANGELA FRENDA
In redazione:

Isabella Fantigrossi
(coordinamento magazine)

Chiara Amati
(coordinamento web)

Wladimir Calvisi

Alessandra Dal Monte
(coordinamento eventi)

Gabriele Principato
(coordinamento social)

In redazione:
Lorenza Martini (grafico)
Benedetta Moro
Hanno collaborato:
Giulia Arnaldi, Angelica Carrara,
Giuseppe Scuotri,
Camilla Setzu (social)
Art Director: MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano Tel. 02-62821
PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon
Marketing:
Marco Quattrone e Elena Moschetta
ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)